

Link do produktu: <https://www.titanium-odzywki.pl/ostrovit-high-protein-ice-cream-400g-p-844.html>



Ostrovit High Protein Ice Cream 400g

Cena	24,90 zł
Dostępność	aktualnie niedostępny
Producent	OstroVit

Opis produktu

Ostrovit High Protein Ice Cream - wysokobiałkowe lody bez dodatkowego cukru, które są bardziej dietetyczną wersją lodów, które dostarczają też wysokiej jakości protein pochodzących z białek mleka (serwatkowe i kazeina) oraz z samych białek serwatkowych. Pojedyncza porcja dostarcza aż **26 gramów pełnowartościowego białka zwierzęcego**, które doskonale regeneruje włókna mięśniowe, co jest szczególnie korzystne podczas trenowania sportów sylwetkowych. Produkt jest łatwy w przygotowaniu i pozwala cieszyć się przepysznym smakiem, a jednocześnie wzbogacają, uzupełniają dietę o cenne składniki. **Lody białkowe** marki **OstroVit** zawierają w składzie węglowodany na bazie izomaltulozy o stosunkowo niskim indeksie glikemicznym, która nie powoduje gwałtownych skoków cukru w krwiobiegu oraz zbędnego odkładania tkanki tłuszczowej. Dodano także niewielką ilość zdrowych tłuszczów w postaci oleju kokosowego. Pyszne **lody proteinowe** występują w dwóch klasycznych wersjach smakowych: czekolada oraz wanilia.

OstroVit High Protein Ice Cream to doskonały deser zarówno w okresach ciężkich treningów, diety redukcyjnej, ale także budowania masy mięśniowej. Jest to też świetny wybór dla wszystkich, którzy lubią jeść często lody, ale chcą zachować smukłą sylwetkę.

Wartości odżywcze w 50 g (1 porcja):

wartość energetyczna - 929 kJ / 221,5 kcal
białko - 26 g
tłuszcz (w tym nasycone kwasy tłuszczowe) - 4 g (0,35 g)
węglowodany (w tym cukry) - 18,5 g (15,5 g)
sól - 1,5 g

Skład: Białka mleka (z mleka), koncentrat białek serwatkowych (z mleka), izomaltuloza, odtłuszczone mleko w proszku (z mleka), olej kokosowy, błonnik pokarmowy - karboksymetyloceluloza, aromat, substancja słodząca – sukraloza.

Sposób przygotowania: Porcję 40-50 gramów wymieszać mikserem/blenderem w 100 ml wody. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji gęstej śmietanki) umieścić w zamrażarce na 2 godziny. Nie do końca zamrożoną masę wyjąć i dokładnie wymieszać. Następnie umieścić masę w zamrażarce na 40 minut i lody są gotowe do spożycia. Lody proteinowe są najsmaczniejsze, gdy nie zostały głęboko zmrożone.

Kopiowanie oraz rozpowszechnianie opisów jest zabronione przez Sklep TITANIUM SPORT ©. Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2006 r. Nr 90, poz. 631 z późn. zm.)

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Smak:: czekolada , wanilia