

Laserlinien

Zipper

SCITEC NUTRITION

Protein Pancake

NO ADDED SUGAR
PALM OIL FREE
SOURCE OF FIBRE

CHOCOLATE-BANANA
FLAVORED

1036 g | 28 SERVINGS

The photo is an illustration./Photo non contractuelle./Das Bild dient nur zur Illustration./La imagen es una ilustración./
Zdjęcie jest ilustracją./Fotografia je ilustracyjna./L'immagine è fornita a solo scopo illustrativo./A foto é ilustração./Bildern är en illustration./
Kuva on esimerkki./Fotografie je ilustrace./A foto illusztráció.

Laserlinien

Zipper

EN PROTEIN PANCAKE - Flavored oat-based pancake powder with whey protein, milk protein and sweetener. FLAVOR: Chocolate-banana. DIRECTIONS: Mix 37 g (2.5 heaped tablespoons = 1 scoop) with 100 ml of water or skimmed milk. Shake or mix vigorously until it resembles conventional pancake batter. Then add it into a non-stick pan and fry on medium heat until it gets golden brown color on both sides (1-2 minutes for each side, depending on the thickness of the batter). Experiment with the thickness of the batter, the size of the pancakes and frying times to make the exact pancake you prefer. After preparation, store it in the refrigerator and consume it within 1 day. **INGREDIENTS:** oat flour (**gluten**) 35%, instant whey protein (**milk**) 17%, whey protein concentrate (**milk**), emulsifier: lecithins (**soy**), whole milk powder, maltodextrin 11%, fat-reduced cocoa powder, flavourings, milk protein concentrate 2.5%, egg white protein 2.5%, yogurt powder (**milk**), quark powder (**milk**), raising agent (sodium carbonates), salt, acid (citric acid), sweetener (sucralose). Made in a plant that manufactures milk, egg, gluten, soy, peanuts, celery, crustaceans, fish, molluscs, sulphur dioxide and nuts containing foods. **BEST BEFORE** (day/month/year): See at the bottom of the packaging. Store product tightly closed in a cool, dry place. After opening consume it within 6 months. **DE PROTEIN PANCAKE** - Poudre de crêpes à base d'avoine aromatisée avec des protéines de lactosérum, de la protéine de lait entier et d'édulcorant. Sans sucre ajouté. Sans huile de palme. Sources de fibres alimentaires. PARFUM: chocolat-banane. CONSEILS D'UTILISATION: Dissoudre 1 dose (37 g = 2,5 cuillères à soupe bombées = 1 cuillère doseuse) poudre 100 ml d'eau, ou lait écrémé. Secouer ou agiter vigoureusement jusqu'à ce qu'il ressemble à une pâte à crêpes traditionnelle. Ensuite, placer dans une poêle antiadhésive et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés (1 à 2 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur de la pâte). Expérimenter avec l'épaisseur de la pâte, la taille des crêpes et les temps de cuisson pour faire la crêpe exacte que vous préférez. Après préparation, conserver dans réfrigérateur et consommer-le dans 1 jour! **INGREDIENTS:** farine d'avoine (**gluten**) 35%, concentré de protéines de lactosérum instantanées 17% (concentré de protéines de lactosérum, émulsifiant [lécithines (soja)], poudre de lait entier, maltodextrine 11%), cacao maigre en poudre, arômes, concentré de protéine de lait 2.5%, poudre d'yaourt (lait), poudre de quark (lait), agents gonflants (carbonates de sodium), sel, acidifiant (acide citrique), édulcorant (sucralose). Fabriqué dans une usine qui utilise du lait, des oeufs, du gluten, du soja, des cacahuètes, du céleri, des crustacés, des poissons, des mollusques, des arachides et du dioxyde de soufre/ CONSUMER DE PREFERENCE AVANT FIN (JJ/MM/AA): voir en bas de l'emballage (LOT/EXP). Conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sec. Dûr être consommé dans 6 mois après ouverture. **DE PROTEIN PANCAKE** - Aromatisiertes Pfannkuchepulver auf Haferbasis mit Molkenprotein, Milchprotein und Süßungsmittel. Ohne Zuckerzusatz. Palmölfrei. Ballaststoffquelle. GESCHMACK/SRÜCHUNG: Schoko-Banane. VERZEHREMPFEHLUNG: Mischen Sie 1 Portion (37 g = 2,5 gehobene Esslöffel) = 1 Messlöffel) mit 100 ml Wasser oder Magermilch. Schütteln oder rühren Sie kräftig, bis es einem herkömmlichen Pfannkuchenteig ähnelt. Dann in eine antihaftbeschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen (1-2 Minuten auf jeder Seite, je nach Dicke des Teigs). Variieren Sie die Dicke des Teigs, die Größe der Pfannkuchen und die Backzeiten, um die gewünschten Pfannkuchen zu erhalten. Nach der Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 Tag essen ZUTATEN: Hafermehl (Gluten) 35%, instant-Molkenproteinkonzentrat 17% (Molkenproteinkonzentrat, Emulgator [Lecithine (Soja)], Vollmilchpulver, Maltodextrin 11%, fettarmes Kakaoapulver, Aromen, Milchproteinkonzentrat 2,5%, Eiklar Pulver 2,5%, Joghurtpulver (Milch), Quarkpulver (Milch), Backmittel (Natriumcarbonate), Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Süßungsmittel (Sucralose). Hergestellt in einem Betrieb, in dem Milch, Eier, Gluten, Soja, Erdnüsse, Sellerie, Krebstiere, Fisch, Weichtiere, Schwefeloxid, und Schalenfrüchte bearbeitet werden. MINDESTENS HALTBAR BIS (Tag/Monat/Jahr): Siehe auf dem Boden der Verpackung. AUFBEWAHRUNGSBEDINGUNGEN: Das Produkt fest verschlossen, kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten verzehren. **DE PROTEIN PANCAKE** - Panqueques en polvo a base de avena con sabor, con proteína de suero de leche, proteína de leche y edulcorante. Sin azúcares añadidos. Sin aceite de palma. Fuente de fibra dietética. SABOR: Chocolate-plátano. MODO DE EMPLEO: Mezclar un dosis (37 g = 2,5 cucharadas soperas = 1 cuchara medidora) con 100 ml de agua o con leche desnatada. Agitar o revolver vigorosamente hasta que se parezca a una masa normal para panqueques. Luego colocar en una sartén antiadherente y hornear a fuego medio hasta que se doren por ambos lados (1-2 minutos por lado, dependiendo del grosor de la masa). Experimente también con el grosor de la masa, el tamaño de los panqueques con los tiempos de horneado para hacer el panqueque deseado. Después de la preparación, conservar en el frigorífico y consumir en 1 día! **INGREDIENTES:** harina de avena (**gluten**) 35%, concentrado de proteína de suero de leche instantáneo 17% (concentrado de proteína de suero de leche, emulgente [lecitinas (soja)], leche entera en polvo, maltodextrina 11%), cacao en polvo bajo en grasa, aromas, concentrado de proteína de leche 2.5%, clara de huevo en polvo 2.5%, yogur en polvo (leche), quesón en polvo (leche), gasificante (carbonatos de sodio), sal, acidulante (ácido cítrico), edulcorante (sucralosa). Elaborado en una fábrica que produce alimentos que contienen leche, huevos, gluten, soja, cacahuete, apio, crustáceos, pescado, moluscos, dióxido de azufre y nueces. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL (día/mes/año): ver en el envase (LOT/EXP). ALMACENAMIENTO: Almacén bien cerrado, en lugar fresco y seco. Después de abrir consumir dentro de 6 meses. **DE PROTEIN PANCAKE** - zawiera substancje słodzące: Smakowe naleśniki w proszku na bazie owsa, z dodatkiem białka serwatkowego i białka mleka. SMAK: czekoladowo-bananiowy. Bez dodatku cukru. Nie zawiera oleju palmowego. Źródło błonnik. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Wymieszać 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (**mleko**), emulgator [lecycyny (**soja**)], pehottuliste **mleko** w proszku, maltodekstryna 11%, kakao w proszku i obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, koncentrat białka **mleka** 2.5%, białko jaja w proszku 2.5%, jogurt w proszku (**mleko**), proszek warogowy (**mleko**), substancja spulchniająca (węglany sodu), sól, kwas (kwas cytrynowy), substancja słodząca (sukraloza). Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym mleko, jaja, gluten, soję, orzechy ziemne, seler, skorupki, ryby, mięczaki, dwulicne sianki i orzechy. NALÉŠNÍKY SPŮSOB PŘÍJEDY: Mieszaj 1 porcję (37 g = 2,5 cubateľnej łyżki stolowej = 1 miarka) proszku za 100 ml wody lub odświeżonego mleka. Wstrząsnij lub energicznie zmieszaj, aż masa będzie przypominać konwencjonalne ciasto naleśnikowe. Następnie naleź ciasto na patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż na średnim ogniu, aż uzyska złotobrózowy kolor z obu stron (1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości ciasta). Poeksperymentuj z grubością ciasta, rozmiarem naleśników i czasem smażenia, aby przygotować dokładnie taki naleśnik, jaki preferujesz. Spóźnij natychmiast po przygotowaniu, w przeciwnym razie przechowaj w lodówce i spożyj w ciągu jednego dnia. SKŁADNIKI: mąka owsiana (**gluten**) 35%, koncentrat białka serwatkowego instant (**mleko**) 17% (koncentrat białka serwatkowego (