Schoko-Amino's - Proteinmischung 60 % mit Kakao, 400g

Schoko-Amino's - Proteinpulver Kakao - hoher Proteingehalt – vegan – glutenfrei – ohne Aromen oder Zusatzstoffe

Dieses Schoko Proteinpulver ist eine leicht gesüßte besondere Proteinmischung auf 100 % pflanzlicher Basis. Das Eiweißpulver Schoko versorgt Sie mit pflanzlichen Proteinen mit 60 % Eiweiß und dienen so als ideale Ergänzung für Veganer und Sportler. Auch für Senioren ist der Shake ideal geeignet, um den Proteinbedarf leicht und schmackhaft zu decken.
Der vegane Proteinshake besteht aus wenigen und qualitativ hochwertigen Zutaten in einer Kombination aus Erbsenprotein und Reisprotein mit Kakao und leichter Süße. Unser Eiweißshake kommt so ganz ohne künstliche Aromen, Füllstoffe oder sonstige Zusatzstoffe aus. Das Proteinpulver ist sofort verzehrbereit und kann direkt in Wasser oder eine pflanzliche Milchalternative eingerührt werden. Wer es gerne etwas süßer mag, kann natürlich mit frischen Früchten, Trockenobst oder Xylit nachsüßen. Sie können das Pulver auch als eiweißreiche Zutat für Muffins, Kuchen oder Müslis verwenden.

Vorteile des Topfruits Proteinpulver Schoko auf einen Blick



- **60 % pflanzliches Eiweiß** aus Erbsen- und Reisprotein – ideal für eine bewusste proteinreiche Ernährung
- **Vollständiges Aminosäurenprofil** durch Kombination mehrerer pflanzlicher Proteine
- **Gute Bioverfügbarkeit**
- **Vegan, glutenfrei und ohne Zusatz** von Aromen oder Farb- & Konservierungsstoffen – für maximale Reinheit
- **Schokoladiger Geschmack**

Was macht unser Schoko Proteinpulver besonders?

Natürliche pflanzliche Proteine ohne künstliche Zusätze - wir haben uns ganz bewusst dazu entschlossen, den eiweißreichen Komponenten unser bestes Rohkakaopulver zuzusetzen. Dies jedoch nur zu einem geringen Anteil, um den Proteingehalt so hoch wie möglich zu halten. Denn wir wollen auch keine isolierten Aminosäuren oder Proteinextrakte bzw. -konzentrate einsetzen.

Die Bioverfügbarkeit der pflanzlichen Proteine ist gut und das Aminosäureprofil der verwendeten Zutaten ist hochwertig. Mit dem Proteinshake sind alle wichtigen sowie essentiellen Aminosäuren abgedeckt. Und das, obwohl wir ohne Aromen, Farb- und Konservierungsmittel arbeiten.
Der Proteinmix ist schnell mit Wasser, pflanzlichen Milchalternativen (wie Nussdrinks, Mandel-, Soja- oder Haferdrinks) oder auch Milch angerührt und hat dank des Kakaos eine angenehm schokoladige Note.

Anwendungstipp für Topfruits Proteinpulver Schoko

Die einfachste und alltagstaugliche Anwendung ist 2 EL Schoko Eiweißpulver in Wasser oder Pflanzenmilch nach Wahl einzurühren. Sie können den Schoko-Eiweiß-Shake so in Ihre Morgenroutine einbauen oder als Snack am Nachmittag trinken. Für Sportler empfiehlt sich der Shake im Anschluss ans Training. Alle Zutaten des Proteinshakes können erhitzt werden. Wenn Sie das Pulver direkt in kochende Flüssigkeiten rühren, kann es ausflocken. Sie vermeiden diese, wenn Sie erst die Schoko Aminos erst nach dem Erhitzen in Flüssigkeit rühren. Sie können Beispielsweise ein Porridge kochen, dieses von der Hitze nehmen und dann das Proteinpulver einrühren. Das vegane Schoko Eiweißpulver kann zudem zum Backen von eiweißreichen Brownies, Kuchen oder Pancakes verwendet werden.

Rezept-Tipp mit Schoko Proteinpulver: Vegane Schoko-Pancakes

Zutaten:

- 70 g Dinkelvollkornmehl
- 30 g Mandelmehl vollfett
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Schoko Aminos
- 220 ml Pflanzendrink
- 1-2 EL Kokosöl
- 100 g Pflanzenjoghurt

Topfruits

- 2 TL Kakaopulver
- Agavendicksaft nach Belieben (etwa 1-2 TL)
- 1 Banane oder Obst nach Belieben

Zubereitung:

1. Dinkel- und Mandelmehl, Backpulver und Schoko Proteinpulver vermischen. Pflanzendrink zugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Etwas vom Öl in einer Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und Teig portionsweise zu Pancakes ausbacken.
3. Zeitgleich Kakaopulver mit Pflanzenjoghurt und Agavendicksaft zu einer Schokosauce verrühren.
4. Pancakes aus Schoko Eiweißpulver mit der Schokosauce und geschnittenem Obst servieren.

100 % naturbelassene Zutaten für den Proteinmix Kakao

- Das verwendete **Bio-Reisprotein** ist aus braunem Vollkornreis. Das Eiweiß wird aus dem vermahlenen Vollkornreis in mehreren Stufen durch Keimung, Fermentierung, Filtrierung und enzymatische Umsetzung gewonnen und auf einen Gehalt von 80 % konzentriert.
- Für das **Erbsenprotein** werden gelbe Erbsen verwendet. Es besteht aus 85 %igem Eiweiß. Im Herstellungsprozess wird das pflanzliche Protein erhitzt, um unerwünschte Bestandteile wie Phytinsäure, Trypsin-Inhibitoren und alpha-Galactoside zu entfernen. Sie können unter anderem die Proteinverfügbarkeit beeinträchtigen oder Blähungen verursachen. Daher ist das Erbsenproteinpulver gut verdaulich und sorgt in Kombination mit dem Bio Reisprotein für ein sehr gutes Aminosäureprofil.
- Das eingesetzte **Bio Kakaopulver** wird aus ungerösteten Kakaobohnen gewonnen und ist stark entölt. Das intensive Kakaopulver ermöglicht bereits mit einem relativ geringen Prozentsatz ein besonderes und zart-schokoladiges Aroma.
- Gesüßt wird das Proteinpulver mit gentechnikfreiem **Xylit** und **Bio Kokosblütenzucker**. Gerade der Kokosblütenzucker besticht durch seine "inneren Werte". Darüber hinaus enthält Bio Kokosnusszucker wertvolle Enzyme. Kokosblütenzucker weist, wie Studien belegen, einen niedrigen glykämischen Index (GI) von 35 auf. Der GI zeigt an, wie schnell die Kohlenhydrate eines Nahrungsmittels im Körper in Zucker umgewandelt werden ? je langsamer, desto vorteilhaften, weil dadurch die Blutzuckerschwankungen geringer sind. Mit 35 liegt Kokoszucker deutlich besser als etwa Honig oder Rohrzuckerarten. Eine geringere Insulinausschüttung durch niedrigen GI führt zu einem wünschenswert langsamen Anstiegs des Blutzuckers. Für Diabetiker vom Typ II (Diabetes mellitus) ist Kokosblütenzucker daher ideal als Süßungsmittel bei ihrer Diät mit Lebensmitteln, die einen niedrigen GI besitzen.Sein feines Karamellaroma unterstützt die Kakaonote und rundet den Geschmack des Schoko Proteinshakes ab.

Diese 5 hochwertigen Zutaten in gewohnter Topfruits Qualität ergeben einen eiweißreichen und schmackhaften Proteinshake, der Sie durch den Tag begleiten kann.

Pflanzlicher Schoko Proteinshake – maximaler Gewinn für Veganer, Allergiker, Sportler und Senioren

Durch die ideale Zusammensetzung von Aminoäsuren der Mischung "Schoko Amino's" ist es für (angehende) Fitnessfreunde im besonderen Maß geeignet, da so das Wachstum und die Regeneration der Muskeln anregt. wird. Sowohl Erbsen- als auch Reisprotein haben ein geringes Potenzial Allergien auszulösen. Aufgrund der Nährstofffülle und des hohen Eiweißgehalts ist unser Proteinpulver eine ausgezeichnete Ergänzung zu einer rein pflanzlichen oder fleischfreien Ernährung. Speziell für Veganer stellt es eine Eiweißalternative zu Volleiweiß aus Fisch oder Fleisch dar, enthält jedoch weder schädliches Purin noch Cholesterin. Dieser Aspekt kommt einer weiteren Kundengruppe zugute. Denn auch Senioren sollten ihren Eiweißbedarf nicht vernachlässigen.

Der tägliche Bedarf an Eiweiß nimmt mit dem Alter nicht ab, sondern steigt. Glaubt man auch immer, dass sich mit zunehmenden Lebensjahren der Bedarf an Nährstoffen reduziert, so unterliegt man einem weit verbreiteten Irrglauben! Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt **gesunden Senioren ab 65 Jahren die Eiweißzufuhr von 0,8 g je Kilogramm Körpergewicht auf 1 g zu erhöhen**. Durch verschiedene Krankheiten kann der Eiweißbedarf im Alter sogar auf 1,0 bis 1,25 g je Kilogramm Körpergewicht und Tag ansteigen. Pflanzliches Eiweiß wie das unseres Kakao-Proteinshakes hingegen ist für den menschlichen Organismus deutlich leichter zu verwerten, als die tierische Variante. Hierdurch belastet es nicht den Organismus. Zudem werden durch das Fehlen von Purinen und Cholesterin die Stoffwechsel-Erkrankungen wie Gicht etc. nicht begünstigt.

Allgemeine Informationen zum Proteinpulvermix mit Kakao

Verwendung: 2 gehäufte EL (ca. 35 g) Pulver in 250 ml Flüssigkeit einrühren und kurz mixen.
Wer es etwas dickflüssiger mag, nimmt einfach etwas mehr der Eiweißpulvermischung oder etwas weniger Wasser. So auch umgekehrt, wer es etwas flüssiger mag.
Sie können den Eiweißshake natürlich ganz nach Belieben mit frischem Obst oder Trockenfrüchten aufpeppen. Lassen Sie hier Ihrer Kreativität freien Lauf. Auch ohne weitere Komponente ist das Proteinpulver gerade nach dem Sport oder als kleine Hauptmahlzeit bzw. Zwischenmahlzeit ein gesunder und leckerer Eiweißlieferant.
Topfruits

Zutaten: 38 % Reisprotein*, 33 % Erbsenprotein, Xylit, 11 % Kakaopulver*, Kokosblütenzucker*. - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Verpackung: Membrandose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Schoko-Amino's - Proteinmischung 60 % mit Kakao, 400g"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1478 kj
Brennwert kcal	353 kcal
Fett	4.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.9 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	5.4 g
Ballaststoffe	4.5 g
Eiweiß	61 g
Salz	0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der Proteinmischung Kakao unterliegen natürlichen Schwankungen.