

Low Carb Fitness Pizza

150% mehr Protein, 47% weniger Kohlenhydrate*



* 150% mehr Protein und 47% weniger Kohlenhydrate
im Vergleich zu einer traditionellen Pizza Margherita

LowCarb Fitness Pizza

Nährwerte pro 100g

	LowCarb Pizza Margherita*	Traditionelle Pizza Margherita
Energie	1027 kJ / 244 kcal	1010 kJ / 240 kcal
Fett	6,9 g	6,9 g
davon gesättigt	3,9 g	3,4 g
Kohlenhydrate	17,5 g	32,9 g
davon Zucker	2,3 g	2,5 g
Eiweiß	25,8 g	10,3 g
Salz	1,62 g	1,47 g

Rezeptur

RIETMANN LowCarb Pizza Mix	10,000 kg
Wasser	7,200 kg
Rührzeit (Knethaken)	4 min langsam 3 min schnell
Ruhezeit	5 min
Ballengare	15 min
Endgare	15 min
Backtemperatur	200°C
Backzeit	12 - 15 min

* mit RIETMANN Protein Pizza Sauce



Protein Pizza Sauce

Rezeptur

RIETMANN Protein Pizza Sauce MIX	1,000 kg
Wasser ca.	4,000 kg

Aufarbeitung

RIETMANN Protein Pizza Sauce MIX mit dem Wasser zu einer homogenen Masse verrühren und für 10 Minuten quellen lassen.





Theodor Rietmann GmbH
Großrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
☎ +49 (0) 6831 937-0
✉ info@rietmann.de
www.rietmann.de