

Fit werden mit unserem neuen Primawell Eiweiß-Pita-Brot...

*...mit super
Bikini-Rezept!*



*Wenige Kohlenhydrate
Viel Eiweiß*

*Die
Lower
Carb
Sensation*



Mein Primawell Eiweiß-Pita-Brot

Macht satt und glücklich

Pita neu gedacht!

Ob PITA oder PIDE – die kleinen, lecker gefüllten Fladenbrote aus unseren beliebten Urlaubsländern sind aus unserer Snackwelt nicht mehr weg zu denken. Ganz oben auf der Beliebtheitskala steht natürlich der Döner Kebab.

Mein Primawell Eiweiß-Pita-Brot ist eine perfekte, eiweißreiche Alternative, die der modernen Ernährung angepasst ist. Jeder, der sich bewusst ernährt, wird dankbar zugreifen. Das Beste daran ist: Mein Eiweiß-Pita-Brot schmeckt genauso lecker, wie die klassischen, kohlenhydratreichen Fladenbrotvarianten!

Ganz logisch!

Essen Sie ein Eiweiß-Pita-Brot, können Sie die Kohlenhydratmenge, die Sie zu sich nehmen, gegenüber einem herkömmlichen Pita-Brot reduzieren.

Das Pita-Brot zur Fitness!

Unzählige Fach- und Rezeptbücher berichten über eine eiweißreiche und stark kohlenhydratreduzierte Ernährungsweise. Mit dem niedrigen Kohlenhydratgehalt unseres Primawell Eiweiß-Pita-Brot bieten wir die beste Basis dieser erfolgreichen Ernährungsform.

Kaum ein anderes Eiweiß-Pita-Brot hat auch nur annähernd solch niedrige Kohlenhydratwerte.



Lower
Carb
kohlenhydrat-
reduziert!

Hoher
Protein-
gehalt!

vegan!

Mein Primawell Eiweiß-Pita-Brot mit Putenbrust und Sprossen



- 1 Eiweiß-Pita-Brot (80g)
- 60 g Putenbrustaufschnitt
- 15 g Salatgurke in Scheiben
- 10 g Karottenstreifen
- 15 g Eisbergsalat
- 5 g Alfalfasprossen
- 30 g Frischkäse mit Kräutern 10%
- Salz, Pfeffer

knäpfe

nur

318 kcal
6,85 g Fett
18,0 g KH
42,1 g Eiweiß

minimale

hervorragende



Nährwerte

Das Primawell Eiweißbrötchen
enthält durchschnittlich pro 100 g

Brennwert.....	1030 kJ / 245 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	18,5 g
davon Zucker	3,9 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	29,5 g
Salz.....	1,0 g

Zutaten

Wasser, Eiweißmischung (42%)
(Weizeneiweiß, Sonnenblumen-
eiweiß, Erbseneiweiß), Leinmehl,
Weizenvollkornmehl, Erbsenmehl,
 Bohnenmehl, **Weizenspeisekleie**,
Weizenkeimmehl, Weizenmehl, Ha-
 ferfaser, Zucker, Salz, Säureregulator:
 Natriumdiacetat

IHR
 LOGO

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter www.meineiweissbrot.de