

Panna Cotta

Протеиновый десерт

energy  diet
S M  R T™



БАЛАНС ПИТАНИЯ БЕЗ ЛИШНИХ КАЛОРИЙ

Что же такое «Панна Котта»?

Панна-котта (Panna cotta) – это потрясающе нежный и мягкий десерт, родиной которого является солнечная Италия.



Для кого?



кто следит
за своим
весом



кому необходимо
увеличить
потребление
протеина



кто любит лёгкие
и полезные
десерты

#УМНАЯЕДА

Energy Diet Panna Cotta



Натуральный
и полезный
состав



Без искусственных
ароматизаторов,
красителей,
консервантов



Высокое
содержание
протеина



БЕЗ САХАРА*



Минимум
калорий



Без глютена

*кроме вкуса «Шоколад»



Баланс питания без лишних калорий!

меньше
170
ккал

Energy Diet Panna Cotta

МНОГО БЕЛКА

Концентрат
молочного
белка

Строительный
материал
для всех клеток
организма

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ФЕРМЕНТЫ

Бромелайн (ананас)
Папаин (папайя)

Помогают
усваивать белок
●
Сжигают жир

ИНУЛИН

Растворимые
пребиотические
волокна

Улучшают
микрофлору
кишечника

17 г
белка

3 г
жиров

9 г
углеводов

Energy Diet Panna Cotta – десерт,
который можно приготовить легко и быстро:

ШАГ 1

Разогрей молоко
до 60–70С°*



! Молоко должно
быть горячим,
но не кипятком

ШАГ 2

Интенсивно взбей молоко и содержимое
пакета в шейкерке (или блендере)



Побалуйте себя, своих близких
и гостей легким и полезным
десертом!

ШАГ 3

Вылей в форму**
и ставь в холодильник на 2–3 часа!



! Рекомендуем использовать шот.
Чем тоньше слой, тем быстрее
приготовится десерт!

Energy Diet Panna Cotta представлена самыми популярными и любимыми вкусами:



спелый банан



сочная клубника



нежный шоколад