THERASCIENCE

I Prodotti **LIGNAFORM**

MARZO 2020

Sommario

Il metodo Lignaform in 7 fasi Pag. 4
Qualche consiglio Pag. 7
Le Bevande Pag. 8
Le Crêpe dolci e il Pancake Pag. 9
I Flan e il Risolatte Pag. 10
Gli Yogurt e la Composta Pag. 11
Le Creme Pag. 12
Le Delizie e le Mousse Pag. 13
Il Brownie e il Gelato Pag. 14
Le Bevande freschezza e gli Smoothie Pag. 15
I Cereali e i Muesli Pag. 16
Le Vellutate Pag. 17
Le Zuppe Pag. 18
Le Omelette Pag. 19
I Nuggets Pag. 20
La Galletta di patate e la Bistecca di soia Pag. 21
Le Specialità Pag. 22
I Cake salati e il Souffle Pag. 23
La Crêpe salata e il Blinis Pag. 24
I Piatti cucinati e le Insalate Pag. 25
La Pasta Pag. 26
La Panetteria salata Pag. 27
La Panetteria dolce Pag. 28
I Biscotti Pag. 29
I Wafer Dolci e Salati Pag. 30
I Muesli pronti all'uso Pag. 31
Le Barrette e le Tavolette di Cioccolato Pag. 32
Gli Snack-aperitivo, le Patatine e i Mini-wurstel Pag. 33
I Budini pronti Pag. 34
Le Bevande pronte all'uso Pag. 35
Le Proteine gusto neutro Pag. 36
Le Dolcezze da spalmare Pag. 37
Le Confezioni Degustazione Pag. 38

IL METODO **LIGNAFORM** IN **7 FASI**

Nel 1973 il Dr. Blackburn, professore alla facoltà di Medicina di Harvard, presenta l'interesse delle proteine nell'ambito della perdita di peso e del mantenimento della massa magra. Basandosi su questo principio, il Laboratorio Therascience ha sviluppato per te il metodo LIGNAFORM, il cui obiettivo è una perdita di peso rapida, efficace e senza pericoli, con risultati a lunga durata se vengono effettuate le 7 Fasi. Il metodo LIGNAFORM offre la garanzia dei risultati, la semplicità nell'applicazione e un controllo specialistico rigoroso.

I 3 principi del metodo Lignaform

1. Riduzione degli apporti di glucidi
In fase attiva, i preparati LIGNAFORM e le verdure autorizzate apportano meno di 50 g di carboidrati al giorno: in questo modo l'organismo utilizza le riserve di grasso come carburante.

2. Apporto di proteine
Le proteine ad alta qualità nutrizionale apportate dai preparati LIGNAFORM permettono di limitare la perdita della massa muscolare legata alla perdita di peso.

3. Supplementazione legata al metodo
Lo specialista del metodo LIGNAFORM, durante la dieta, prescriverà una supplementazione specifica studiata appositamente dal nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo. Non dimenticarla!

I vantaggi del metodo Lignaform

• Una perdita di peso rapida
Il risultato constatato (perdita di peso significativa dalle prime settimane) aiuta la motivazione che sarà il punto di forza del programma.

• Una silhouette affinata
Grazie all'utilizzo delle riserve di grasso come carburante energetico e all'apporto di proteine di alta qualità per preservare la massa muscolare, la silhouette si affina e si rimodella.

• Un metodo sicuro
Un controllo costante dallo specialista fa del metodo LIGNAFORM un metodo sicuro e senza pericoli.

• Preparati veloci e facili da cucinare
Il metodo LIGNAFORM è semplice da applicare, «non c'è da pesare né da contare». Tutti i preparati sono facili da cucinare.

• Assenza di fame
Grazie al processo della chetogenesi, la sensazione di fame sparisce dal 2° o 3° giorno. Le proteine provocano un effetto di sazietà e quindi l'assenza di fame.

• Una sensazione di benessere generale
Durante il processo della chetogenesi vengono prodotti i corpi chetonici: queste molecole fisiologiche esercitano degli effetti anoressizzanti e psicotonici.

IL METODO **LIGNAFORM** IN **7 FASI**

• Fase attiva (fase 1)

In questo periodo la perdita di peso è massima. Il processo della chetogenesi toglie la fame e la fatica. La durata varia secondo l'obiettivo prefissato, con un controllo dallo specialista ogni 8-10 giorni.

Che cos'è la chetogenesi?

Durante il metodo LIGNAFORM l'organismo, privato dei carboidrati, brucia le riserve dei grassi. Questa combustione dei grassi genera un meccanismo chiamato chetogenesi. L'organismo, a partire dalle cellule grasse e dai lipidi che esse contengono, fabbrica i corpi chetonici che sostituiscono gli zuccheri come carburante energetico principale. Questi corpi chetonici provocano, dopo 2-3 giorni, benessere, assenza di fame e stimolano l'intelletto.

• Fase selettiva (fase 2)

Basata anch'essa sul principio della chetogenesi, provoca una perdita di peso più lenta rispetto alla fase attiva poiché l'apporto calorico è maggiore.

Durante questa fase si reintroducono le proteine naturali (carne, pesce e uova) a pranzo o a cena. Il programma può essere iniziato anche da questa fase.

La durata è uguale al doppio della durata della fase attiva, con un controllo ogni 10 giorni. La perdita media di peso è di 1,5 kg in 10 giorni per la donna e 2,5 kg in 10 giorni per l'uomo.

• La reintroduzione dei glucidi (fase 3-6)

La reintroduzione degli zuccheri condiziona la perdita di peso a lungo termine. La durata di questa fase è adattata al numero di chili persi durante le prime 2 fasi e ai chili ancora da perdere: lo specialista del metodo LIGNAFORM ti dirà la durata. Gli alimenti vengono reintrodotti in base al loro indice glicemico; è quindi molto importante rispettare la progressione: frutta, latticini, pane e infine farinacei.

IL METODO **LIGNAFORM** IN 7 **FASI**

Che cos'è l'indice glicemico?

Corrisponde alla velocità di assorbimento dei glucidi di un dato alimento, dall'intestino verso il sangue. Più la velocità di assorbimento è rapida, più l'Indice Glicemico è alto.

- Alimenti con IG basso: frutta, latticini senza zucchero, legumi
- Alimenti con IG medio: pane integrale, riso integrale, cereali
- Alimenti con IG alto: farinacei, marmellata, miele, zucchero.

A partire dalla fase 3, si consiglia di riprendere l'attività fisica quotidiana, elemento molto importante per il mantenimento della perdita di peso.

• Fase di reintroduzione della frutta (fase 3)

Vengono consigliati massimo 2 frutti al giorno. La frutta cotta, sciroppata, secca o in succo non è autorizzata.

• Fase di reintroduzione dei latticini e dei legumi (fase 4)

Vengono consigliati massimo 2 prodotti caseari al giorno: latte scremato, yogurt magro e formaggio senza grassi. Si consigliano i latticini magri perché apportano meno materie grasse e meno calorie. Reintrodurre i legumi in sostituzione del piatto proteico secondo le indicazioni dello specialista.

• Fase di reintroduzione del pane (fase 5)

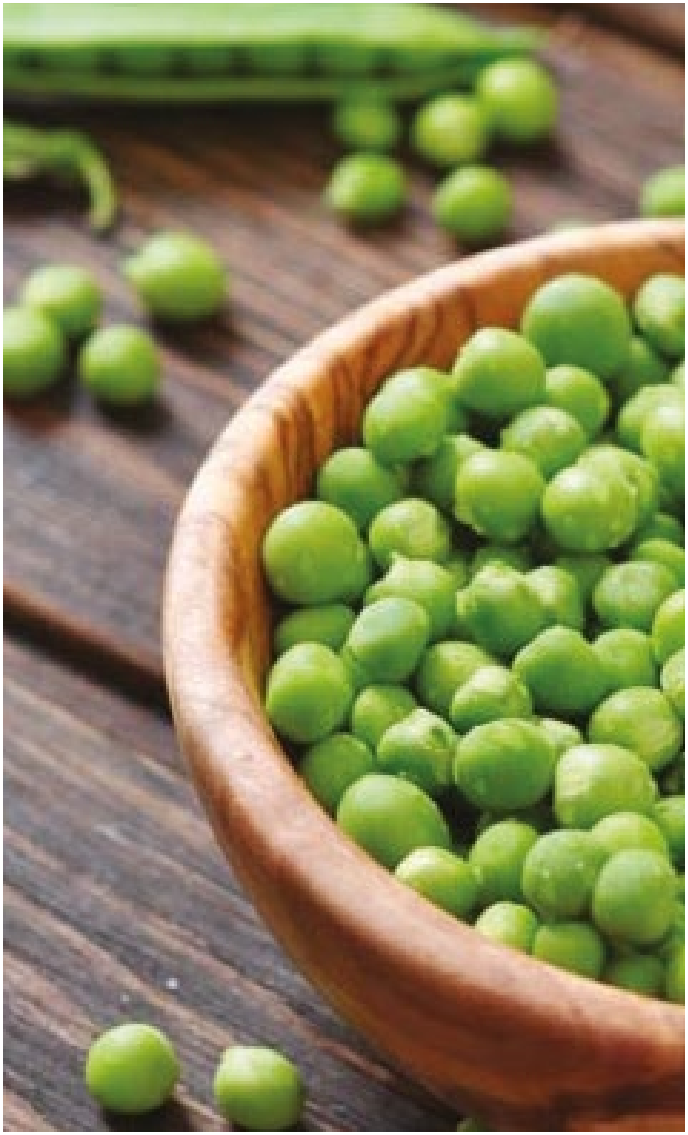
Reintroduzione del pane o alimenti equivalenti. Massimo due volte al giorno 2 fette di pane integrale o 3 fette biscottate integrali o 30 g di cereali senza zucchero e solo in fiocchi.

• Fase di reintroduzione dei cereali (fase 6)

La pasta o altri cereali saranno reintrodotti a pranzo, secondo le indicazioni dello specialista. Il pane non è autorizzato nei pasti che prevedono pasta o altri cereali o legumi.

• Fase di equilibrio (fase 7)

L'ultima fase del metodo LIGNAFORM è una fase di equilibrio che permette di mantenere il peso ottenuto grazie ai consigli dietetici e a una corretta supplementazione PHYSIOMANCE.



QUALCHE **CONSIGLIO...**

Come comportarsi al ristorante

In caso di un pranzo o di una cena al ristorante durante la fase attiva, è possibile gestire tranquillamente il pasto ordinando carne (bistecca ai ferri, filetto alla griglia, petto di pollo alla griglia, costata fiorentina, carpaccio crudo) o pesce (alla griglia, al forno, al vapore, al cartoccio, all'acqua pazza, pesce crudo) con contorno di verdure consigliate alla griglia o insalatone da condire autonomamente: si possono scegliere ad esempio zucchine alla griglia, spinaci non conditi, insalata verde, finocchi crudi o sedano.

Cosa fare se si rimane senza prodotti Lignaform

È possibile sostituire momentaneamente i prodotti Lignaform, in attesa di riceverli, con:

- 2 vasetti di yogurt intero o di soia senza zucchero
- 2 uova intere o 3 albumi
- 200 g di petto di pollo
- 220 g di pesce
- 200 g di tofu
- 300 g di gamberetti
- 10 scampi

LE BEVANDE

- Bevanda cacao - **M03**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Bevanda caffè - **M47**
- Bevanda cappuccino - **M01**
  (esiste anche in formato economico da 400g e 800g)
- Bevanda cioccolato - **M41**
  (esiste anche in formato economico da 400g e 800g)

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 200 ml di acqua fredda in uno shaker.
- Aggiungere il contenuto del preparato o di 2 misurini e agitare.
- Per ottenere una bevanda calda, versare in una tazza e riscaldare per 45 secondi nel forno a microonde o nel forno elettrico.

I consigli dello chef

- Spolverare con cacao amaro, scaglie di cioccolato o caffè solubile per intensificare l'aroma.

BEVANDA CACAO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere (18,5%), aroma, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24 g (oppure 2 misurini)

BEVANDA CAFFE': Proteine del **latte**, caffè atomizzato 7%, aroma, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

BEVANDA CAPPUCCINO: Proteine di **latte**, caffè solubile 5,5%, aroma (**lattosio**), cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g (oppure 2 misurini)

BEVANDA CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere 17,5%,aroma, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 24 g (oppure 2 misurini)

LE CRÊPE DOLCI E IL PANCAKE

- Crêpe al naturale - **M71**
- Crêpe cioccolato - **M72**
- Crêpe gusto limone - **M28**
- Crêpe gusto cocco - **M35**
- Crêpe gusto vaniglia - **M17**
- Pancake gusto banana-cioccolato - **M37**
- Pancake al naturale - **PM77**
  (solo in formato economico da 400 g)

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 100 ml di acqua fredda per le crêpe e 80 ml di acqua fredda per i pancake nello shaker.
- Aggiungere il preparato o 2 misurini e agitare.
- Cuocere in una padella antiaderente ben calda.
- Girare a metà cottura.

I consigli dello chef

- Per chi non rinuncia alle prelibatezze, aggiungere qualche goccia di fiori d'arancio e/o scorze di agrumi.
- Per aromatizzare e profumare la crêpe, aggiungere un pizzico di cannella.

CRÊPE AL NATURALE: Proteine di **latte**, proteine di piselli, albume d'**uovo**, **uovo** 15,5%, farina di **grano** 13,5%, **glutine** di **frumento**, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 27 g

CRÊPE CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 13%, farina di **grano** 12,2%, aroma, cacao magro in polvere 2,1%, **glutine** di **frumento**, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 28.5 g

CRÊPE GUSTO LIMONE: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **farina** di **grano** 13,9%, **uovo** 13,7%, aroma naturale, **glutine** di **frumento**, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 28.5 g

CRÊPE GUSTO COCCO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, albume d'**uovo**, **farina** di **grano** 14,1%, **uovo** 13,4%, aroma, **glutine** di **frumento**, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 29 g

CRÊPE GUSTO VANIGLIA:Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 14,8%, **farina** di **grano** tenero 12,5%, aroma, **glutine** di **frumento**, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 28 g

PANCAKE GUSTO BANANA-CIOCCOLATO:Proteine di **latte**, proteine di piselli, albume d'**uovo**, **farina** di **grano** tenero 13,6%, **uovo** 12,7%, pepite di cioccolato 2,7% (**soia**, **lattosio** e **latte**), aroma, **glutine** di **frumento**, addensante: gomma di xantano, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 29 g

PANCAKE AL NATURALE: Proteine di **latte**, proteine di piselli, albume d'**uovo, uovo**, farina di **grano** tenero, **glutine di frumento**, aroma, addensante: gomma di xantano, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
1 porzione = 2 misurini

I FLAN E IL RISOLATTE

- Flan gusto caramello - **M53**
- Flan cioccolato - **M18**
- Flan gusto pistacchio - **M36**
- Flan gusto vaniglia - **M26**
- Risolatte - **M76**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 135 ml di acqua nello shaker.
- Aggiungere il contenuto di un preparato e agitare, scaldare la preparazione in una pentola per farla diventare liquida, oppure scaldare nel forno a microonde per 45 secondi in un recipiente apposito.
- Lasciare riposare 1 ora nel frigorifero.

I consigli dello chef

- Spolverare il flan cioccolato di cacao amaro in polvere.
- Per insaporire il flan alla vaniglia, aggiungere qualche goccia di estratto liquido di vaniglia, di caffè o di caramello.

FLAN GUSTO CARAMELLO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aroma (**soia**), addensanti: amido (**solfiti**), gelificante: carragenina, colorante: caramello, edulcorante: sucralosio,cloruro di sodio, metionina, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

FLAN CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere (13,2%), proteine di piselli, aroma, addensante: amido (**solfiti**), gelificante: carragenina, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, metionina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g

FLAN GUSTO PISTACCHIO: Proteine di **latte**, addensante: amido (**solfiti**), proteine di piselli, gelificante: carragenina, aroma, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, colorante: verde pistacchio, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 23.5 g

FLAN GUSTO VANIGLIA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aroma, addensante: amido (**solfiti**), gelificante: carragenina, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, colorante: betacarotene, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

RISOLATTE: Proteine di **latte**, riso precotto 9,9%, proteine di piselli, aroma, gelificante: carragenina, **latte** scremato, aroma (**soia**), cloruro di sodio, colorante: betacarotene, edulcorante: sucralosio, grani di vaniglia polverizzati, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24 g

GLI YOGURT E LA COMPOSTA

- Yogurt gusto frutti di bosco - **M27** *Nuova Formula*
- Yogurt pesca - **M14**
- Yogurt gusto vaniglia - **M13**
- Composta gusto mela-cannella - **M12** *Nuova Formula*

i preparati in polvere

Modo di preparazione

Per gli yogurt
- Versare 150 ml di acqua nello shaker.
- Aggiungere il preparato e agitare.

Per la composta
- Versare 125 ml di acqua nello shaker.
- Aggiungere il preparato e agitare.

I consigli dello chef

- Prepara delle granite mettendo il composto nel congelatore per almeno un'ora, mescolare di tanto in tanto.
- Realizza una deliziosa crema mescolando 1 preparato di yogurt con 200 ml di acqua, ideale su un dolce o una crêpe.

YOGURT GUSTO FRUTTI DI BOSCO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, **latte** scremato, colorante: succo concentrato di rape rosse , addensante: gomma di xantano, aroma (**latte, lattosio, solfiti**), edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 23 g

YOGURT PESCA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, **latte** scremato, aroma, addensante: gomma di xantano, fiocchi di pesca 1,5% (pesca, saccarosio, amido di mais, lecitina di girasole), aroma (**latte, solfiti**), edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 23 g

YOGURT GUSTO VANIGLIA: Proteine di **latte**, **latte** scremato, proteine di piselli, addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, aromi (**latte, lattosio, solfiti**), colorante: betacarotene, edulcorante: sucralosio, metionina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22 g

COMPOSTA GUSTO MELA-CANNELLA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aroma, addensante: gomma di xantano, cannella macinata 1,2%, colorante: caramello, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 21.5 g

LE CREME

- Crema caramello - **M04**
- Crema nocciola pralinata - **M52**
- Crema gusto cocco - **M11**
- Crema gusto pesca-pera - **M10**
- Crema vaniglia delle Isole - **M05** *Nuova Formula*
  (esiste anche in formato economico da 400g)

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 150 ml di acqua nello shaker secondo la consistenza desiderata.
- Aggiungere il preparato e agitare.

I consigli dello chef

- Per ottenere una mousse, incorporare alle creme l'albume di un uovo battuto a neve.
- Mettere il composto 30 minuti in frigorifero.

CREMA CARAMELLO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, caramello d'Isigny 3,2% (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** intero, **panna** d'Isigny AOC, **burro**, sale, lecitina di colza, emulsionante: sucroesteri), aroma (**soia**), colorante: caramello, addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

CREMA NOCCIOLA PRALINATA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, pezzi di **nocciole** 4,8%, addensante : gomma di xantano, aroma, colorante caramello, cloruro di sodio, edulcorante : sucralosio, antiagglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

CREMA GUSTO COCCO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aromi, addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

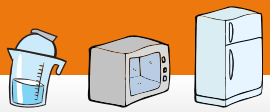
CREMA GUSTO PESCA-PERA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aromi, addensante: gomma di xantano, fiocchi di pesca 1% (pesca, saccarosio, amido di mais, lecitina di girasole), edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22 g

CREMA VANIGLIA DELLE ISOLE: Proteine di **latte**, proteine di piselli, aroma (**soia**), addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, colorante: betacarotene, grani di vaniglia polverizzati 0,2%, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 21.5 g (oppure 2 misurini)

LE DELIZIE E LE MOUSSE

- Delizia caffè - **M40**
- Delizia cioccolato - **M02**
- Delizia cioccolato e scaglie di torrone - **M44**
- Delizia cioccolato nero e scaglie di cacao - **M46**
- Delizia gusto crème brulé - **M39**
- Mousse cioccolato - **M51**
- Mousse gusto cioccolato bianco - **M81**

i preparati in polvere



Modo di preparazione

Per la crème brulé

- Versare 125 ml di acqua nello shaker.
- Aggiungere il preparato e agitare, riscaldare la preparazione in una pentola per farla diventare liquida oppure scaldare per 45 secondi nel forno a microonde in un recipiente adatto.
- Lasciare riposare 1 ora nel frigorifero in uno stampino.

Per le mousse

- Versare il preparato in una ciotola, aggiungere 90 ml di acqua calda.
- Mescolare con uno sbattitore elettrico per 4 minuti oppure con una frusta fino a ottenere un composto denso.
- Lasciare riposare un'ora in frigorifero

Per le altre delizie

- Versare 150 ml di acqua fresca nello shaker, secondo la consistenza desiderata.
- Aggiungere il preparato e agitare.

I consigli dello chef

- Per ottenere una mousse, incorporare alle delizie l'albume di un uovo battuto a neve.

DELIZIA CAFFE': Proteine di **latte**, proteine di piselli, caffè atomizzato 7,1%, aroma, addensante: gomma di xantano, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

DELIZIA CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere 16,5%, proteine di piselli, scaglie di cioccolato 4% (**latte**, **lattosio**, **soia**), aroma, addensante: gomma di xantano, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g

DELIZIA CIOCCOLATO E SCAGLIE DI TORRONE: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere 8,5%, scaglie di torrone di Montélimar 6,5% (**mandorle** mondate e tostate, zucchero, sciroppo di glucosio (**grano**), miele, pane azimo, albumina d'**uovo**, aromi, materia grassa vegetale), proteine di piselli, aromi (**soia**), addensante: gomma di xantano, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

DELIZIA CIOCCOLATO NERO E SCAGLIE DI CACAO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere 16,5%, proteine di piselli, scaglie di cioccolato 4% (**latte, lattosio, soia**), aroma, addensante: gomma di xantano, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g

DELIZIA GUSTO CRÈME BRULÉ: Proteine di **latte**, proteine di piselli, **latte** scremato, tuorlo d'**uovo** in polvere, aromi (**soia**), addensante: amido (**solfiti**), gelificante: carragenina, colorante: betacarotene, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano], metionina.
5 preparati da 24.5 g

MOUSSE CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, cacao magro in polvere, proteine di piselli, panna in polvere, addensanti: amido (**solfiti**), gomma di xantano, aromi (**soia**, **solfiti**), gelatina, caffè solubile, edulcorante : sucralosio, antiagglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 28 g

MOUSSE GUSTO CIOCCOLATO BIANCO: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, **panna** in polvere, addensante : amido (**solfiti**), proteine di piselli, gelatina, aromi, addensante : gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante : sucralosio, antiagglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 26.5 g

IL BROWNIE E IL GELATO

- Brownie - **M79**
- Gelato cioccolato - **M73**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

Per il brownie

- Versare il contenuto del preparato in una ciotola e aggiungere poco a poco 60 ml di acqua, mescolando bene.
- Cuocere in un recipiente antiaderente 10 -15 min. in forno a 180° C o 1 min. 30 nel forno a microonde.

Per il gelato

- Versare 90 ml di acqua fredda in uno shaker.
- Aggiungere il contenuto del preparato e agitare.
- Versare il contenuto in un recipiente e lasciare riposare 4 ore nel congelatore.

I consigli dello chef

- Per ottenere un dolce più leggero, aggiungere mezzo albume montato a neve nel brownie.
- Per una consistenza più cremosa, togliere il gelato dal congelatore 1/4 d'ora prima di consumarlo.

BROWNIE:Proteine di **soia**, cacao magro in polvere, proteine di **latte**, **glutine** di **grano**, **uovo** 8,9%, **nocciole** in pezzi 5,5%, pepite di cioccolato 5,2% (**soia**, **latte**), aromi (**soia**, **solfiti**), L-Treonina, L-Valina, agente lievitante: bicarbonato di sodio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano], edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 30.5 g

GELATO CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, cacao magro in polvere 8,4%, tuorlo d'**uovo** in polvere, proteine di piselli, aromi, **latte** scremato, fruttosio, pepite di cioccolato 3% (**soia**, **lattosio** e **latte**), addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiaglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 29 g

LE BEVANDE FRESCHEZZA E GLI SMOOTHIE

Bevande freschezza
- Gusto ananas-arancia - **M57**
- Gusto arancia - **M56**
- Gusto tè pesca - **M59**

Smoothie
- Fragola-banana - **M62**
- Gusto fragola-lampone - **M67**
- Gusto mango-frutto della passione - **M68**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 175-200 ml di acqua fresca nello shaker, secondo la consistenza desiderata.
- Aggiungere il preparato e agitare.

I consigli dello chef

- Prepara delle granite mettendo la bevanda nel congelatore per almeno un'ora, mescolare di tanto in tanto.

BEVANDA FRESCHEZZA GUSTO ANANAS-ARANCIA: Proteine di **latte**, fruttosio, acidificante: acido citrico, aromi, colorante: betacarotene, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 20.5 g

BEVANDA FRESCHEZZA GUSTO ARANCIA: Proteine di **latte**, acidificante: acido citrico, fruttosio, colorante: betacarotene, aroma, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 20.5 g

BEVANDA FRESCHEZZA GUSTO TE' PESCA: Proteine di **latte**, fruttosio, aroma, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 20.5 g

SMOOTHIE FRAGOLA-BANANA: Proteine di **latte**, fiocchi di banana 8,1%, proteine di piselli, fragola in polvere 3,9% (emulsionante: lecitina di girasole), pectina di mela, addensante: gomma di xantano, colorante: succo concentrato di rape rosse (agente di carica: maltodestrina, correttore d'acidità: acido citrico), aroma naturale, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24 g

SMOOTHIE GUSTO FRAGOLA-LAMPONE: Proteine di **latte**, proteine di piselli, fragola in polvere (3,7%), aroma, pectina di mela, addensante: gomma di xantano, colorante: succo concentrato di rape rosse, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 22.5 g

SMOOTHIE GUSTO MANGO-FRUTTO DELLA PASSIONE: Proteine di **latte**, arancia in polvere, proteine di piselli, pectina di mela, aromi, addensante: gomma di xantano, colorante: betacarotene, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 23.5 g

I CEREALI E I MUESLI

- Cereali cioccolato crunchy - **M42**
  (esiste anche in formato economico da 400 g)
- Cereali cioccolato-banana - **M29**
- Cereali gusto pera-cioccolato - **M34**
- Muesli gusto mela - **M61**
- Muesli nocciola - **M60**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

Per i cereali

- Versare 150 ml di acqua fredda nello shaker, secondo la consistenza desiderata.
- Aggiungere il preparato o 2 misurini e agitare.

Per i muesli

- Versare 80-120 ml di acqua fredda in uno shaker, secondo la consistenza desiderata.
- Aggiungere il preparato e agitare. Per ottenere una preparazione calda, riscaldare 45 secondi nel forno a microonde o nel forno elettrico.

I consigli dello chef

- Spolverare con cacao amaro, scaglie di cioccolato o caffè solubile per intensificare l'aroma.

CEREALI CIOCCOLATO CRUNCHY: Proteine di **latte**, proteine di piselli, cacao magro in polvere 11,4%, **cereali** al cioccolato 8,2% (cioccolato fondente 60% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglina), **cereali** 33% (farina di riso, farina di **grano**, malto di **grano**, **glutine** di **grano**), zucchero, destrosio, rivestimento : resina di shellac, burro di cacao), aromi, addensante: gomma di xantano, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g (oppure 2 misurini)

CEREALI CIOCCOLATO-BANANA: Proteine di **latte**, proteine di piselli, **cereali** al cioccolato 5,6% (cioccolato fondente 60% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vanillina), **cereali** 33% (farina di riso, farina di **grano**, malto di **grano**, **glutine di grano**), zucchero, destrosio, rivestimento: resina di shellac, burro di cacao, cacao magro in polvere, aromi, addensante: gomma di xantano, fiocchi di banana 1,5%, edulcorante: sucralosio, cloruro di sodio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24 g

CEREALI GUSTO PERA-CIOCCOLATO: Proteine di **latte**, **cereali** al cioccolato 7,3% (cioccolato fondente 60% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vanillina), **cereali** 33% (farina di riso, farina di **grano**, malto di **grano, glutine di grano**), zucchero, destrosio, rivestimento: resina di shellac, burro di cacao), proteine di piselli aroma, addensante: gomma di xantano, cloruro di sodio, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 23.5 g

MUESLI GUSTO MELA: Proteine di **latte**, fiocchi d'avena 24,9% (**glutine**), proteine di piselli, addensante: gomma di xantano, aroma, cloruro di sodio, colorante: caramello, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 26.5 g

MUESLI NOCCIOLA: Proteine di **latte**, fiocchi d'avena 21,6% (**glutine**), pezzi di **nocciole** 8%, proteine di piselli, addensante: gomma di xantano, aroma, cloruro di sodio, colorante: caramello, antiagglomerante: silicio [nano], edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 28.5 g

LE VELLUTATE

- Vellutata asparagi - **S04**
- Vellutata funghi - **S02** *Nuova Formula*
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Vellutata piselli-pancetta - **S40**
- Vellutata gusto pollo - **S10**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Vellutata porri - **S03**
- Vellutata verdura - **S51**
- Vellutata verdura del giardino - **S08**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Vellutata gusto zucca - **S42** *Nuova Formula*

Modo di preparazione

- Versare 200 ml di acqua fredda nello shaker.
- Aggiungere il preparato o 2 misurini e agitare.
- Riscaldare nel forno a microonde per 45 secondi o nel forno elettrico in una ciotola o in un piatto.

I consigli dello chef

- Aggiungere nella vellutata delle verdure fresche a dadini, verdure autorizzate mixate, erbe aromatiche e/o spezie.

VELLUTATA ASPARAGI: Proteine di piselli, proteine di **latte**, asparagi bianchi in polvere 9,8%, cloruro di sodio, addensante: gomma di xantano, aroma, metionina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, asparagi verdi liofilizzati 1%, prezzemolo 0,4%, cipolla 0,3%, L-Treonina, antiagglomerante : silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g

VELLUTATA FUNGHI:Proteine di piselli, proteine di **latte**, fungo in polvere (fungo 2%, maltodestrina), cloruro di sodio, aroma, addensante: gomma di xantano, metionina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, pezzi di fungo 1%, pepe 0,1%, L-Treonina, aglio 0,1%, curry, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g (oppure 2 misurini)

VELLUTATA PISELLI-PANCETTA: Proteine di piselli, proteine di **latte**, piselli in polvere 9,3%, cloruro di sodio, pancetta disidratata 3% (pancetta di maiale affumicata, amido di frumento (**grano**), sale, aromatizzante di affumicatura, antiossidante: estratto di rosmarino, acidificante: acido citrico, conservante: nitrato di sodio), aroma, addensante: gomma di xantano, metionina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, colorante: caramello, cipolla, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 26 g

VELLUTATA GUSTO POLLO: Proteine di piselli, proteine di **latte**, aroma (**uovo**), cloruro di sodio, addensante: gomma di xantano, metionina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, curry, cipolla 1,2%, pepe 0,2%, colorante: caramello, prezzemolo, L-Treonina.
5 preparati da 24.5 g (oppure 2.5 misurini)

VELLUTATA PORRI: Proteine di piselli, proteine di **latte**, porri 8,6%, aroma, addensante: gomma di xantano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, metionina, cloruro di sodio, prezzemolo 0,2%, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

VELLUTATA VERDURA: Proteine di **soia**, proteine di **latte**, cloruro di sodio, aroma (**sedano**), porro 4%, addensante: gomma di xantano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, cipolla 1,2%, L-Treonina, prezzemolo 0,4%, aglio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

VELLUTATA VERDURA DEL GIARDINO: Proteine di piselli, proteine di **latte**, patata 6,2%(stabilizzanti: monogliceridi, pirofosfato di sodio, conservante: **disolfito** di sodio), aroma (**sedano**), cloruro di sodio, carote 2,2%, addensante: gomma di xantano, metionina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, porro 1,6%, cipolla, prezzemolo, colorante: betacarotene, pepe, L-Treonina, timo.
5 preparati da 26 g (oppure 2 misurini)

VELLUTATA GUSTO ZUCCA: Proteine di piselli, proteine di **latte**, aroma naturale (**lattosio**), cloruro di sodio, addensante: gomma di xantano, colorante: betacarotene, metionina, pepe 0,2%, L-Treonina, edulcorante: sucralosio, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

LE ZUPPE

- Zuppa cinese - **S55**
- Zuppa messicana - **S20**
- Zuppa minestrone - **S06**
- Zuppa pomodoro - **S09**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 200 ml di acqua fredda nello shaker.
- Aggiungere il preparato e agitare.
- Riscaldare nel forno a microonde per 45 secondi o nel forno elettrico in una ciotola o in un piatto.

I consigli dello chef

- Per insaporire, aggiungere delle erbe aromatiche (prezzemolo, timo…) o spezie (zafferano, curry, pepe, coriandolo...).

ZUPPA CINESE: Proteine di **latte**, proteine di **soia**, pasta a base di proteine 15% (proteine di **soia**, proteine di piselli, semola di **grano** duro, albume dell'**uovo**, gelificante: alginato di sodio, metionina, treonina), aroma (**cereali**, **sedano**), cloruro di sodio, funghi 2,3%, carota, porri, cipolla 2%, aroma (**sedano**), **sedano**, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, addensante: gomma di xantano, curry, aglio, prezzemolo, pepe, colorante: caramello.
5 preparati da 27.5 g

ZUPPA MESSICANA: Proteine di piselli, proteine di **latte**, aromi (**sedano**), cloruro di sodio, pomodori in polvere 2%, addensante: gomma di xantano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, metionina, curry 0,7%, acidificante: acido citrico, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 24.5 g

ZUPPA MINESTRONE: Proteine di piselli, proteine di **latte**, cloruro di sodio, aroma (**cereali**, **sedano**), pomodori in polvere 3%, pomodoro 1,8%, carota 1,8%, addensante: gomma di xantano, metionina, cipolla 1%, **sedano**, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aglio, timo, prezzemolo, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 25.5 g

ZUPPA POMODORO: Proteine di piselli, proteine di **latte**, colorante: succo concentrato di rape rosse (agente di carica: maltodestrina, correttore d'acidità: acido citrico), pomodoro in polvere [nano] 7,4%, aroma (**sedano**), colorante: betacarotene, cloruro di sodio, addensante: gomma di xantano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, acidificante: acido citrico, metionina, L-Treonina, basilico 0,2%, edulcorante: sucralosio.
5 preparati da 29.5 g

LE OMELETTE

- Omelette asparagi - **S13**
- Omelette erbe fini - **S15** *Nuova Formula*
- Omelette formaggio - **S14**
- Omelette formaggio-patate - **S50**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Omelette funghi - **S16**
- Omelette gusto prosciutto-formaggio - **S17**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Omelette peperoni - **S19**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 100 ml di acqua fredda in uno shaker.
- Aggiungere il preparato o 2 misurini e agitare.
- Cuocere in una padella antiaderente molto calda.
- Girare a metà cottura.

I consigli dello chef

- Per ottenere un'omelette leggera e spumosa, aggiungere un albume montato a neve. Per insaporire, aggiungere delle erbe aromatiche (prezzemolo, timo…) o spezie (zafferano, curry, pepe, coriandolo).
- Cuocere il preparato in una padella per crêpes, tagliare l'omelette a lamelle e disporle su un'insalata.
- Per insaporire la pietanza, unire delle verdure al preparato, aggiungendo spezie e aromi.

OMELETTE ASPARAGI: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 9,2%, cloruro di sodio, aroma asparagi verdi liofilizzati 1,5%, agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], L-Treonina, pepe.
5 preparati da 24.5 g

OMELETTE ERBE FINI: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, preparazione a base di formaggio 7,9%, **uovo** 7,4%, aroma (**latte**, **lattosio**), cloruro di sodio, L-Treonina, agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], pepe.
5 preparati da 24 g

OMELETTE FORMAGGIO: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, preparazione a base di formaggio 7,9%, **uovo** 7,4%, aroma (**latte**, **lattosio**), cloruro di sodio, L-Treonina, agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], pepe.
5 preparati da 26 g

OMELETTE FORMAGGIO-PATATE: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo**, patata 7% (stabilizzanti: monogliceridi, pirofosfato di sodio, conservante: **disolfito** di sodio), preparazione a base di **formaggio** 5,7%, aromi (**latte**), cloruro di sodio, agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], L-Treonina, pepe.
5 preparati da 27 g (oppure 2,5 misurini)

OMELETTE FUNGHI: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 8,7%, pezzi di funghi 5%, aroma, cloruro di sodio, agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], pepe, L-Treonina.
5 preparati da 25 g

OMELETTE GUSTO PROSCIUTTO-FORMAGGIO: Proteine di **latte**, proteine di piselli, albume d'**uovo**, **uovo** 8%, aromi (**glutine** di **frumento**, **latte**, **lattosio**), cloruro di sodio, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pepe, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano], L-Treonina.
5 preparati da 24.5 g (oppure 2 misurini)

OMELETTE PEPERONI: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 8,7%, aromi (**sedano**), pomodoro 2,1%, peperone rosso 2%, cloruro di sodio, agente lievitante: bicarbonato di sodio, cipolla, antiagglomerante: silicio [nano], colorante: betacarotene, L-Treonina, pepe.
5 preparati da 25.5 g

I NUGGETS

- Nuggets pollo - **S31**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Nuggets gusto prosciutto - **S32**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare il contenuto di un preparato in una ciotola e mescolare con una forchetta aggiungendo progressivamente 40 ml di acqua tiepida.
- Preparare 3/4 polpette.
- Cuocere 10 minuti nel forno a 175°C o 4 minuti in padella.
- Girare a metà cottura.

I consigli dello chef

- Per insaporire, aggiungere delle erbe aromatiche (prezzemolo, timo…) o spezie (zafferano, curry, pepe, coriandolo...).

NUGGETS POLLO: Proteine di **soia**, proteine di **latte**, **uovo** 8,9%, pollo 5% (antiossidante: BHA, antiossidante: propil gallate, acidificante: acido citrico), farina di **grano** 4%, aroma (**uovo**), cloruro di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, pomodoro, cipolla, curry, L-Treonina, L-Valina, pepe, antiagglomerante: silicio [nano], prezzemolo.
5 preparati da 27.5 g (oppure 2.5 misurini)

NUGGETS GUSTO PROSCIUTTO: Proteine di **soia**, proteine di **latte**, **uovo** 8,9%, aroma naturale (**glutine** di **frumento**, **latte**), farina di **grano** 4%, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, cloruro di sodio, pomodoro, cipolla, curry, L-Treonina, L-Valina, pepe, antiagglomerante: silicio [nano], prezzemolo.
5 preparati da 27.5 g

LA GALLETTA DI PATATE E LA BISTECCA DI SOIA

- Galletta di patate - **S34**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Bistecca di soia alla provenzale - **S39**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 60 ml di acqua in una ciotola, aggiungere il preparato e mescolare con una forchetta.
- Cottura al forno: disporre il composto sulla carta da forno, dandogli la forma di una bistecca o di un tortino e lasciare cuocere per 15 minuti a 200°C.
- Cottura in padella: adagiare il composto nella padella antiaderente calda dandogli la forma di una bistecca o di un tortino e girare a metà cottura.

I consigli dello chef

- Per insaporire, aggiungere delle erbe aromatiche (prezzemolo, timo…) o spezie (zafferano, curry, pepe, coriandolo).

GALLETTA DI PATATE: Proteine di **soia**, proteine di **latte**, fiocchi di patate 13,3% (**solfiti**), proteine di piselli, cloruro di sodio, cipolla 2,5%, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aroma, prezzemolo 0,5%, addensante: gomma di xantano, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 27 g (oppure 2 misurini)

BISTECCA DI SOIA ALLA PROVENZALE: Proteine di **soia** 62,4%, proteine di **latte**, pomodori in polvere 8,2% (antiagglomerante: silicio [nano]), cloruro di sodio, aroma (**sedano**), pomodoro 1,7%, addensante: gomma di xantano, cipolla 0,4%, basilico, L-Treonina.
5 preparati da 27.5 g

LE SPECIALITÀ

- Chili - **S49**
- Hachis Parmentier - **S48**
- Puré di patate - **S44**
- Risotto agli asparagi - **S57**
- Risotto ai funghi - **S58**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

Per la puré

- Versare il contenuto del preparato in una ciotola e mescolare con una forchetta aggiungendo progressivamente 80 ml di acqua calda.

Per i risotti

- Versare il contenuto del preparato in una ciotola.
- Aggiungere progressivamente 90 ml d'acqua calda e mescolare con una forchetta.
- Lasciare reidratare 25 minuti.
- Riscaldare per 45 secondi nel forno a microonde o nel forno elettrico.

Per il Chili e Hachis Parmentier

- Versare il contenuto del preparato in una ciotola.
- Aggiungere 80 ml di acqua bollente per l'Hachis Parmentier e 90-110 ml per il Chili, mescolare bene con una forchetta.
- Lasciare riposare 10 minuti.
- Riscaldare nel forno a microonde per 30 secondi o nel forno elettrico.

I consigli dello chef

- Per insaporire, aggiungere delle erbe aromatiche (prezzemolo, timo…) o spezie (zafferano, curry, pepe, coriandolo).

CHILI: Proteine di **soia**, proteine di piselli, cloruro di sodio, colorante: succo concentrato di rape rosse (agente di carica: maltodestrina, correttore d'acidità: acido citrico), pomodori in polvere 1,8%, chili in polvere 1,6% (spezie e sale), cipolla 1,4%, aroma (**cereali**, **sedano**), colorante: caramello, peperone rosso, acidificante: acido citrico, addensante: gomma di xantano, aroma, colorante: betacarotene, aglio, L-Treonina, L-Valina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 27 g

HACHIS PARMENTIER: Proteine di **latte**, proteine di **soia**, manzo disidratato 12,9% (carne di manzo 82,5%, sale, albume d'**uovo**, fecola di patate, cipolla, caseinato di calcio (**latte**), fiocchi di patate 12,4% (**solfiti**), proteine di piselli, cloruro di sodio, addensante: gomma di xantano, aroma, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, colorante: betacarotene, metionina, L-Treonina, pepe 0,2%, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 27.5 g

PURE' DI PATATE: Proteine di **latte**, proteine di piselli, patata 14,7% (stabilizzanti: monogliceridi, pirofosfato di sodio, conservante: **disolfito** di sodio), cloruro di sodio, aroma, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, addensante: gomma di xantano, noce moscata 0,5%, metionina, pepe 0,2%, L-Treonina, colorante: betacarotene, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 27.5 g

RISOTTO AGLI ASPARAGI: Proteine di **soia**, riso a base di proteine 36% (proteine di **soia**, proteine di piselli, semola di **grano** duro, albume d'**uovo**, addensante: carragenina, metionina, treonina), proteine di **latte**, cipolla 4%, cloruro di sodio, asparagi verdi liofilizzati 1,7%, aroma , L-Treonina, L-Valina, pepe.
5 preparati da 28 g

RISOTTO AI FUNGHI: Proteine di **soia**, riso a base di proteine 37% (proteine di **soia**, proteine di piselli, semola di **grano** duro, albume d'**uovo**, addensante: carragenina, metionina, treonina), proteine di **latte**, funghi 3,4%, cloruro di sodio, aroma, cipolla 2,1%, L-Treonina, L-Valina, colorante: caramello, pepe, prezzemolo.
5 preparati da 28 g

I CAKE SALATI E IL SOUFFLE

- Cake alle olive - **S41**
- Cake alla pancetta - **S43**
- Soufflè al formaggio - **S47**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare il contenuto del preparato in una ciotola e mescolando bene aggiungere poco a poco 50-60 ml di acqua per i cake e 50 ml di acqua per il soufflè.
- Cuocere i cake in un recipiente anti-aderente 10 min. in forno a 180°C o 1 min. 30 nel forno a microndе.
- Cuocere il soufflè in un recipiente antiaderente 15 min. in forno a 180°C.

I consigli dello chef

- Ideali per aperitivi o come pasto accompagnato da insalata e verdure.
- Per rendere più gustosi questi deliziosi cake aggiungere le erbe aromatiche o le spezie preferite.

CAKE ALLE OLIVE: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di **soia**, farina di **grano** 8,1%, **glutine** di **frumento**, **uovo** 4,9%, olive 4,1%, pomodoro, polvere lievitante: pirofosfato di sodio, polvere lievitante: bicarbonato di sodio, cloruro di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aroma naturale (**glutine** di **frumento**, **latte**), colorante: betacarotene, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 28 g

CAKE ALLA PANCETTA: Proteine di **latte**, proteine di **soia**, albume d'**uovo**, farina di **grano** 8%, **uovo** 6%, pancetta disidratata 5% (pancetta di maiale affumicata, amido di **frumento** (**grano**), sale, aromatizzante di affumicatura, antiossidante: estratto di rosmarino, acidificante: acido citrico, conservante: nitrato di sodio), agenti lievitanti: pirofosfato di sodio e bicarbonato di sodio, cloruro di sodio, aroma naturale (**glutine** di **frumento**, **latte**), L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano], colorante: betacarotene.
5 preparati da 27 g

SOUFFLE' AL FORMAGGIO: Albume d'**uovo**, proteine di **latte**, proteine di **soia**, preparazione a base di **formaggio** 10%, **uovo** 5%, aroma (**latte**), cloruro di sodio, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio e pirofosfato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 26 g

LA CRÊPE SALATA E IL BLINIS

- Crêpe gusto prosciutto - **S18**
- Blinis salati - **S60**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Versare 100 ml di acqua per la crêpe e 50 ml per il blinis nello shaker.
- Aggiungere il contenuto di un preparato e agitare.
- Cuocere in una padella antiaderente ben calda.
- Girare a metà cottura.

I consigli dello chef

- Per vivacizzare la pietanza, unire delle verdure al preparato, insaporendo con spezie e aromi.
- Per il blinis, aggiungere del salmone fresco e condire con del succo di limone.

CRÊPE GUSTO PROSCIUTTO: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **uovo** 13,6%, farina di **grano** 13,3%, aroma naturale (**glutine** di **frumento**, **latte**), cloruro di sodio, **glutine** di **frumento**, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, L-Treonina, antiagglomerante: silicio [nano].
5 preparati da 29 g

BLINIS SALATI: Proteine di **latte**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **glutine** di **frumento**, **uovo** 13,4%, farina di **grano** tenero 8,3%, cloruro di sodio, agente lievitante: bicarbonato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, L-Treonina, prezzemolo 0,5%, addensante: gomma di xantano, antiagglomerante: silicio [nano], pepe.
5 preparati da 29.5 g

I PIATTI CUCINATI E LE INSALATE

- Insalata di pollo - **L23***
- Insalata di prosciutto - **L48***
- Insalata di tonno - **L11***
- Manzo alla moussaka - **L47***
- Pasta alla bolognese - **L50***
- Pollo ai funghi - **L29***
- Pollo ai peperoni - **L30***
- Spezzatino di manzo - **L41***
- Spezzatino di pollo - **L05***
- Tacchino al curry - **L46***

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

Modo di preparazione

- Al forno a microonde: perforare la pellicola protettiva. Scaldare 2 minuti alla massima potenza. Togliere la pellicola protettiva, mescolare prima di consumare.
- A bagnomaria: fare bollire l'acqua e immergere la confezione per 15 minuti. Togliere la pellicola protettiva e mescolare.
- Al forno: versare il contenuto della confezione in un piatto da forno, e scaldare a 200°C per 20 minuti.
- In padella: versare il contenuto della confezione in una padella antiaderente. Scaldare a fuoco leggero per 3/4 minuti mescolando di tanto in tanto.

INSALATA DI POLLO: Acqua, pollo precotto 21% (carne di pollo, sale, antiossidante: citrati di sodio), olive 12%, preparazione proteici 8% (proteine della **soia** e dei piselli, semola di **grano** duro, albume d'**uovo**, addensante: alginato di sodio, L-Metionina, L-Treonina, antiagglomerante: silice colloidale), pomodori 7,5%, proteine del **latte** e della **soia**, peperoni rossi, cipolle, piselli, olio d'oliva, aceto, prezzemolo, sale, erba cipollina, pepe.
1 confezione da 200 g

INSALATA DI PROSCIUTTO: Prosciutto superiore 30% (prosciutto di maiale (origine UE), sale, sciroppo di glucosio, destrosio, aromi, conservanti: ascorbato di sodio, nitrito di sodio), acqua, carote, zucchine 7,5%, miscela proteica (proteine del **latte** proteine di **soia**), formula ad alto contenuto proteico (proteine di **soia**, proteine di pisello, semola di **grano** duro, albume d'**uovo**, agente gelificante: estratto di alghe (alginato di sodio), aminoacidi: L-Metionina, L-Treonina) , melanzane grigliate 5,5%, pomodoro, peperoni, concentrato di pomodoro, olive verdi, olio d'oliva, erbe aromatiche, aglio, succo di limone concentrato, sale.
1 confezione da 200 g

INSALATA DI TONNO: **Tonno** 32,5% (**tonno**, acqua, sale), acqua, preparazione proteici 7,5% (proteine della **soia**, proteine dei piselli, farina di **grano** duro, albume d'**uovo**, addensante: alginato di sodio, L-Metionina, L-Treonina), carote 7,5%, aceto, fagioli, proteine del **latte**, proteine della **soia**, pomodori, mais 2,5%, peperoni verdi, sale, prezzemolo, paprika, addensante : gomma di guar, aroma naturale.
1 confezione da 200 g

MANZO ALLA MOUSSAKA: Carne di manzo precotta 37% (carne di manzo (origine UE), acqua, amido modificato, sciroppo di glucosio, sale, stabilizzante: trifosfato pentasodico), melanzane 22%, acqua, cipolle, peperoni, pomodori tritati 4,1% (pomodoro, succo di pomodoro, sale, acidificante: acido citrico), concentrato di pomodoro 3%, proteine di **latte**, basilico, stabilizzante: amido modificato, aglio, proteine di **soia**, cloruro di sodio, olio di oliva, erbe di Provenza.
1 confezione da 270 g

PASTA ALLA BOLOGNESE: Acqua, manzo 18,5% (origine UE), pomodori 18,5%, preparazione proteici 11,5% (proteine di **soia**, proteine di piselli, semola di **grano** duro, albume d'**uovo**, addensante: alginato di sodio, L-Metionina, L-Treonina, antiagglomerante: silice colloidale), concentrato di pomodoro 5,3%, carote 5,3%, cipolle, proteine di **soia**, amido, basilico, aroma, sale, aglio, zucchero, pepe, addensanti: gomma xantano, gomma guar e destrosio, origano.
1 confezione da 220 g

POLLO AI FUNGHI: Funghi (**solfiti**) 39,7 %, filetto di pollo 37,5 % (filetto di pollo, sale), acqua, **crema** leggera (**panna**), cipolle 3,3 %, addensante: amido modificato di mais, miscela proteica (proteine della **soia**, proteine del **latte**), vino bianco (**solfiti**), aromi naturali, prezzemolo, sale, aromi.
1 confezione da 270 g

POLLO AI PEPERONI: Filetto di pollo 3,57%, pomodori, acqua, peperoni rossi 5,5%, pomodori tritati, cipolle, peperoni verdi 2,4%, amido modificato di mais, concentrato di pomodoro, sale, miscela proteica (proteine della **soia**, proteine del **latte**), aromi naturali di pollame, olio di oliva, basilico, erbe di Provenza, pepe nero.
1 confezione da 270 g

SPEZZATINO DI MANZO: Carne di manzo precotta 37% (carne di manzo, acqua, sciroppo di glucosio, sale, stabilizzante: trifosfato pentasodico, amido modificato di mais), acqua, carote 18%, funghi 12%, cipolle, miscela proteica (proteine di **latte**, proteine di **soia**), pomodori tritati (pomodoro, succo di pomodoro, acidificante: acido citrico, stabilizzante: cloruro di calcio), concentrato di pomodoro, amido modificato di mais, vino bianco (**solfiti**), aroma naturale, olio di girasole, sale, spezie e aromi.
1 confezione da 270 g

SPEZZATINO DI POLLO: Petto di pollo tritato al 37%, acqua, carote 14,5%, piselli 14,3%, funghi 10% (funghi, acqua, sale, acido citrico, acido ascorbico), pomodoro tritato 4 % (pomodori, succo di pomodoro, acidificante: acido citrico), cipolla 3,7%, addensante: amido di mais modificato, miscela proteica (proteine di **soia**, proteine del **latte**), aroma naturale, zucchero, sale, **senape** (acqua, semi di **senape**, aceto di alcool, sale, antiossidante: **solfiti**, acidificante: acido citrico), addensante: gomma di xantano, destrosio, gomma di guar, alloro, timo.
1 confezione da 270 g

TACCHINO AL CURRY: Carne di tacchino precotta 37% (carne di tacchino origine Francia, acqua, amido modificato, sciroppo di glucosio, sale, stabilizzante: trifosfato pentasodico), acqua, melanzane alla griglia 13,9%, peperoncino, cipolle, piselli, **crema**, concentrato di pomodoro, amido modificato, curry 0,7% (**senape**), miscela proteica (proteine di **latte**, proteine di **soia**), aglio, curcuma, sale, zenzero, zucchero, cumino.
1 confezione da 270 g

LA PASTA

- Capellini - **P07***
- Fusilli - **P00***
- Rizzoni - **P02***
- Tagliatelle - **P08***

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

i prodotti pronti

Modo di preparazione

- Immergere i fusilli, i rizzoni, i capellini e le tagliatelle nell'acqua bollente salata.
- Cuocere per 20 minuti (10 minuti per i capellini e le tagliatelle).

I consigli dello chef

- Per preparare delle gustose insalate di pasta non esitare ad aggiungere verdure (dell'elenco autorizzato), aromi e spezie.
- È possibile preparare dei sughi freschi con le verdure (dell'elenco autorizzato), aromi e spezie.

CAPELLINI: **Glutine** di frumento, farina di **grano** 22%, proteine isolate della **soia**, albume d'**uovo**, proteine del **latte**, proteine di piselli, fibre di **grano**, stabilizzante : gomma di guar.
10 preparati da 35 g = 10 porzioni singole

FUSILLI: **Glutine** di **frumento**, farina di **grano** 22%, proteine di **soia**, bianco d'**uovo**, proteine di **latte**, proteine di piselli, fibra di **grano**, stabilizzante: gomma di guar.
5 preparati da 50 g = 5 porzioni singole

RIZZONI: **Glutine** di **frumento**, farina di **grano** 22%, proteine di **soia**, bianco d'**uovo**, proteine di **latte**, proteine di piselli, fibra di **grano**, stabilizzante: gomma di guar.
5 preparati da 50 g = 5 porzioni singole

TAGLIATELLE: **Glutine** di **frumento**, farina di **grano** 22%, proteine isolate della **soia**, albume d'**uovo**, proteine del **latte**, proteine di piselli, fibre di **grano**, stabilizzante: gomma di guar.
10 preparati da 50 g = 10 porzioni singole

LA **PANETTERIA** SALATA

- Crackers multicereali - **L80**
- Ondine salate al rosmarino - **L74**
- Grissini - **L86**
- Grissini al sesamo - **L87**
- Grissini al rosmarino - **L88**
- Pan tostato - **B20**
- Pan tostato al pomodoro - **B40**
- Pane azzimo - **L39***
- Pane ai cereali - **L58**
- Focaccia al rosmarino - **L85**
- Pane bauletto integrale - **L78**

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

I consigli dello chef

- I grissini, la focaccia, le ondine e i crackers sono un'alternativa sana e saporita per spuntini golosi.
- Una volta aperta la confezione, il pan tostato può essere conservato nella dispensa fino a 3 giorni.

CRACKERS MULTICEREALI: **Glutine** di **frumento**, farina di ceci, farina di **grano** integrale 11%, albume d'**uovo**, olio di colza, semi di lino 6%, pezzi di semi di zucca, semi di **sesamo** 6%, lievito, semi di papavero blu, polvere di proteine del siero di **latte**, fibra di **grano**, sale, farina di malto d'**orzo**.
5 porzioni da 35 g

ONDINE SALATE AL ROSMARINO: **Glutine** di **grano**, proteine di riso, proteine di avena, albume d'**uovo** in polvere, fibre di **grano**, fibre di acacia, olio extra vergine di oliva, olio di palma, rosmarino (3%), emulsionante: lecitina di **soia**, sale, lievito naturale.
5 porzioni da 30 g

GRISSINI: Olio di cocco, **glutine** di **frumento** 24%, proteine isolate di **soia**, farina di **grano** tenero TIPO "0" 12%, fibre isolate di **grano** 11%, olio di girasole 10.5%, lievito di birra, sale, farina di **orzo** maltato, antiossidante: estratto di rosmarino.
5 porzioni da 35 g

GRISSINI AL SESAMO: Olio di cocco, **glutine** di **frumento** 24%, proteine isolate di **soia**, farina di **grano** tenero TIPO "0" 12%, fibre di **grano** 11%, semi di **sesamo** 8%, olio di girasole, lievito di birra, sale, **farina** di **orzo** maltato, antiossidante: estratto di rosmarino.
5 porzioni da 35 g

GRISSINI AL ROSMARINO: Olio di cocco, **glutine** di **frumento** 24%, proteine isolate di **soia**, farina di **grano** tenero TIPO "0" 12%, fibre di **grano** 11%, olio di girasole, rosmarino essicato 3%, lievito di birra, sale, farina di **orzo** maltato, antiossidante: estratto di rosmarino.
5 porzioni da 35 g

PAN TOSTATO: **Glutine** di **grano**, proteine isolate della **soia**, albume d'**uovo**, fibre di **grano** 12%, fibre di acacia, extra vergine di oliva 10%, lievitante, sale, emulsionanti: lecitina di **soia** e mono e digliceridi di acidi grassi.
5 porzioni da 30 g

PAN TOSTATO AL POMODORO: **Glutine** di **grano**, proteine isolate della **soia**, albume d'**uovo**, fibre di **grano** 12%, olio extra vergine di oliva 10%, pomodori secchi 3%, sale, lievitante, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi e lecitina di **soia**.
5 porzioni da 30

PANE AZZIMO: Farina di **frumento** 68%, proteine di pisello, **glutine** di **frumento** idrolizzato.
1 porzione = 3 fette, 12 fette per confezione.

PANE AI CEREALI: Acqua, miscela proteica (proteine del **grano**, proteine di piselli), farina di **segale** 12%, semi di lino scuri 11%, farina di **soia**, crusca di **frumento** 3%, semi di lino chiari 3%, semi di girasole, **sesamo** 2%, fibra d'**avena**, sale, lievito, siero di **latte** ad alto contenuto proteico, correttore d'acidità: diacetato di sodio.
5 porzioni da 48 g

FOCACCIA AL ROSMARINO: Fibre di **grano** 27%, olio di girasole 15,5%, **glutine di grano**, albume d'**uovo**, proteine isolate della **soia**, lievitante, umettante: glicerina, emulsionanti: lecitina di **soia** e mono e digliceridi di acidi grassi, rosmarino 1% , sale, aroma, conservante: sorbato di potassio, antiossidante: alfa-tocoferolo.
5 porzioni da 50 g

PANE BAULETTO INTEGRALE: Mix di proteine e **cereali** (farina di **soia**, semi di lino di colore marrone e giallo 7,5%, proteine di **grano**, proteine di **soia**, semi di girasole 4,5%, proteine di **lupino**, **farina** di **grano** integrale 3%, crusca di **frumento**, fibre di mela, semi di **sesamo**, sale, farina di malto d'**orzo** tostato, emulsionante: lecitina di **soia**, regolatore d'acidità: sodio diacetato), acqua, farina di **grano**, lievito, burro di cocco, fibra di bambù, inulina, fibra di **frumento**, amido di patate, concentrato di succo d'uva, amido di riso, aroma, antiossidante : acido ascorbico.
1 porzione = 2 fette (circa 7 porzioni)

LA PANETTERIA DOLCE

- Fette biscottate - **B63**
- Fette biscottate al cioccolato - **B24**
- Brioche - **L82**
- Plumcake arancia - **B34** *Disponibile fino a fine Maggio*
- Plumcake nocciola - **B35** *Disponibile fino a fine Maggio*

I consigli dello chef

- Per una colazione golosa, spalmare sulle Fette biscottate o nella Brioche le nostre Dolcezze da spalmare Lignaform alla fragola, all'albicocca e al cacao e nocciole.
- Una volta aperta la confezione, le fette biscottate possono essere conservate nella dispensa fino a 3 giorni.

FETTE BISCOTTATE: **Glutine** di **grano**, farina di **grano** 15%, proteine isolate della **soia**, olio di colza, lievitante, fibre di **grano** 6,2%, albume d'**uovo**, sale, miglioratore di panificazione (farina di **grano**, farina di **grano** maltato, emulsionanti: lecitina e mono e digliceridi di acidi grassi, agente di trattamento della **farina**: acido ascorbico, ausiliari di fabbricazione: emicellulasi e alfa-amilasi).
5 porzioni da 30 g

FETTE BISCOTTATE AL CIOCCOLATO: Proteine isolate della **soia**, **glutine** di **grano**, fibre di **grano** 12%, fibre di acacia, proteine di piselli, albume d'**uovo**, proteine di **latte**, olio di palma, extra vergine di oliva, mandorle, **nocciole**, cacao in polvere 3%, edulcorante: ciclamato di sodio, sale, lievitante.
5 porzioni da 30 g

BRIOCHE: Proteine isolate della **soia**, albume d'**uovo**, proteine di piselli, **glutine** di **grano**, proteine di riso, fibre di **grano** 6%, **burro** 5%, sale, aromi naturali, emulsionante: lecitina di **soia**, conservante: sorbato di potassio.
5 porzioni da 50 g

PLUMCAKE ARANCIA: **Burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, proteine di **grano**, proteine di **latte**, fibre di **grano**, proteine di **soia**, albume d'**uovo**, scorza d'arancia 3.2% (arancia, concentrato di succo di limone), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, **amido** di **frumento** modificato, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi, conservatore: sorbato di potassio.
5 porzioni da 45 g

PLUMCAKE NOCCIOLA: **Burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, proteine di **grano**, proteine di **latte**, fibre di **grano**, **nocciole** 4.1%, proteine di **soia**, albume d'**uovo**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi, conservatore: sorbato di potassio.
5 porzioni da 45 g

I BISCOTTI

- Biscotti al cacao ripieni con crema gusto vaniglia - **B54**
- Biscotti arancia - **B46***
- Biscotti cioccolato-nocciola - **B45***
- Biscotti cereali-cioccolato - **B58**
- Biscotti ricoperti al cioccolato intenso - **B59**
- Biscotti cocco ricoperti al cioccolato - **B65**
- Biscotti ricoperti al cioccolato al latte - **B67**
- Biscotti gusto arancia ricoperti al cioccolato - **B64**
- Cantucci al cocco - **B33** *Disponibile fino a fine Giugno*
- Cantucci alle mandorle - **B32** *Disponibile fino a fine Aprile*
- Frollini all'arancia - **B26** *Disponibile fino a fine Maggio*
- Frollini gusto vaniglia-limone - **B27** *Disponibile fino a fine Aprile*
- Lingue di gatto al cacao - **B48** *Disponibile fino a fine Aprile*

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

I consigli dello chef

- Ideali per una colazione golosa o una pausa leggera.
- Sempre fragranti e gustosi grazie al confezionamento in monoporzioni.

BISCOTTI AL CACAO RIPIENI CON CREMA GUSTO VANIGLIA: Proteine vegetali (pisello, **frumento**), proteine del **latte**, fibre vegetali, **burro**, grasso vegetale, cacao magro in polvere (7%), frutto-oligosaccaridi, polidestrosio, albume **d'uovo** in polvere, lievito chimico in polvere: acido pirofosfato di sodio e bicarbonato di sodio, amido di mais; addensante: carragenina, regolatore di acidità: acido tartarico, edulcoranti: eritritolo, ciclamato di sodio e sucralosio, aromi, sale, antiossidante: alfa-tocoferolo.
10 biscotti da 18 g, 1 porzione = 2 biscotti

BISCOTTI ARANCIA: Farina di **grano** 25,7%, proteine del **latte**, materie grasse vegetali, zucchero, **glutine** di **grano**, cubetti di arancia canditi 4%, aroma naturale arancia, **uovo** in polvere, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio, cloruro di sodio, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, germe di **grano**.
5 porzioni da 37.5 g

BISCOTTI CIOCCOLATO-NOCCIOLA: Proteine del **latte**, zucchero, farina di **grano**, materie grasse vegetali, **glutine** di **grano**, pepite di cioccolato nero 7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), **nocciole** 5%, cacao magro in polvere 3%, **uovo** in polvere, aroma, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio, cloruro di sodio, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, germe di **grano**.
5 porzioni da 37.5 g

BISCOTTI CEREALI-CIOCCOLATO: **Glutine** di **frumento** 35,6%, proteine di piselli, polidestrosio, pepite di cioccolato nero 9,8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), **burro** concentrato, olio di colza, crusca di avena 4%, fruttosio, cacao in polvere 2%, **uovo**, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, aroma naturale, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio, cloruro di sodio.
5 porzioni da 38 g

BISCOTTI RICOPERTI AL CIOCCOLATO INTENSO: **Glutine** di **frumento** 33,1%, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 23% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), polidestrosio, proteine di piselli, **burro** concentrato, olio di colza, aroma, **uovo**, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, cloruro di sodio, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio.
5 porzioni da 30 g

BISCOTTI COCCO RICOPERTI AL CIOCCOLATO: **Glutine di frumento**, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 23% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), polidestrosio, proteine di piselli, **burro** concentrato, olio di colza, noce di cocco grattugiata 2%, aroma, **uovo**, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio, cloruro di sodio.
5 porzioni da 30 g

BISCOTTI RICOPERTI AL CIOCCOLATO AL LATTE: **Glutine** di **frumento** 33,1%, rivestimento cioccolato al latte con maltitolo 23% (edulcorante: maltitolo, burro di cacao, **latte** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), polidestrosio, proteine di piselli, **burro** concentrato, olio di colza, aroma, **uovo**, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, cloruro di sodio, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio.
5 porzioni da 30 g

BISCOTTI GUSTO ARANCIA RICOPERTI AL CIOCCOLATO: **Glutine di frumento**, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 23% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), proteine di piselli, polidestrosio, **burro** concentrato, olio di colza, aroma, **uovo**, emulsionante: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, agenti lievitanti: carbonato di sodio e carbonato d'ammonio, cloruro di sodio.
5 porzioni da 30 g

CANTUCCI AL COCCO: Proteine di **grano**, **burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, cocco essiccato 8,7%, fibre di **grano**, proteine di **latte**, albume d'**uovo**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi.
5 porzioni da 50 g

CANTUCCI ALLE MANDORLE: Proteine di **grano**, **burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, **mandorle** 8.7%, fibre di **grano**, proteine del **latte**, albume d'**uovo**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi.
5 porzioni da 50 g

FROLLINI ALL'ARANCIA : Proteine di **grano**, **burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, fibre di **grano**, proteine del **latte**, collagene, scorza d'arancia 3.7% (arancia, concentrato di succo di limone), albume d'**uovo**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, destrina del **grano**, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi.
5 porzioni da 30 g

FROLLINI GUSTO VANIGLIA-LIMONE: Proteine di **grano**, **burro**, edulcoranti: maltitolo e ciclamato di sodio, fibre di **grano**, proteine del **latte**, collagene, albume d'**uovo**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, destrina del grano, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi.
5 porzioni da 30 g

LINGUE DI GATTO AL CACAO: Proteine di **grano**, **burro**, educloranti: maltitolo, eritritolo e ciclamato di sodio, fibre di **grano**, proteine del **latte**, proteine di pisello, proteine di riso, cacao in polvere scremato 4%, albume d'**uovo**, collagene, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, amido di **frumento** modificato, polvere lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi.
5 porzioni da 30 g

I WAFER
DOLCI E SALATI

- Cialde gusto formaggio - **B60**
- Cialde gusto pizza - **B56**
- Wafer alla nocciola - **B57** *Nuova Formula Disponibile da Aprile*
- Wafer cioccolato - **B52***
- Wafer gusto cioccolato-arancia - **B23***
- Wafer gusto vaniglia - **B21***

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

I consigli dello chef

- Ideali per chi vuole restare in forma senza rinunciare al gusto.
- Le cialde salate sono ideali per accompagnare le insalate.
- In estate, è buona abitudine conservare i wafer dolci in frigorifero.

CIALDE GUSTO FORMAGGIO: Proteine del **latte**, inulina, olio di palma non idrogenato, collagene idrolizzato, **Emmental** in polvere (10,9%), farina di **grano**, aroma, emulsionanti: lecitina di **soia** e poliricinoleato di poliglicerolo, addensante: gomma guar, lieviti in polvere: bicarbonato di ammonio e di sodio.
5 porzioni da 40 g

CIALDE GUSTO PIZZA: Proteine del **latte**, inulina, olio di palma non idrogenato, collagene idrolizzato, **Emmental** in polvere 6,5%(**latte**), farina di **grano**, pomodoro 3,5%, origano 0,9%, emulsionanti: lecitina di **soia** e poliricinoleato di poliglicerolo, addensante: gomma guar, lieviti in polvere: bicarbonato di ammonio e di sodio, colorante : rosso carminio.
5 porzioni da 40 g

WAFER ALLA NOCCIOLA: Proteine del **latte**, inulina, grasso di palma vegetale non idrogenato, collagene idrolizzato, farina di **frumento**, **nocciole** tostate in polvere 7,70%, emulsionante (lecitina di **soia**, poliglicerolo polirricinoleato), aroma di **nocciole**, addensante: gomma di guar, agenti lievitanti: bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio , edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 45 g

WAFER CIOCCOLATO: Proteine del **latte**, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 27% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), materie grasse vegetali, farina di **grano** arricchita (farina di **grano**, niaciamide, ferro, tiamina, riboflavina, acido folico), olio di colza, cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di **soia**, lecitina di colza e poliricinoleato di poliglicerolo, olio di cocco, **uovo**, sale, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 40 g

WAFER GUSTO CIOCCOLATO-ARANCIA: Proteine del **latte**, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 20,00% (pasta di cacao, burro di cacao, edulcoranti: maltitolo e aspartame, emulsionante: lecitina e poliricinoleato di poliglicerolo, aroma), collagene idrolizzato, cioccolato fondente 12,60% (pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma), materie grasse non idrogenate, farina di **grano**, maltodestrina, emulsionanti: lecitina di **soia** e poliricinoleato di poliglicerolo, addensante: gomma guar, lievito in polvere: bicarbonato di ammonio e di sodio, aromi e edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 45 g

WAFER GUSTO VANIGLIA: Proteine del **latte**, rivestimento cioccolato al **latte** 20% (zucchero, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, pasta di cacao, siero di **latte**, **burro**, emulsionante: lecitinadi **soia**, aroma), collagene idrolizzato, materie grasse non idrogenate, farina di **grano**, burro di cacao, edulcorante :maltitolo e sucralosio, maltodestrina, inulina, **latte** scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di **soia** e poliricinoleato di poliglicerolo, addensante: gomma guar, lievito in polvere: bicarbonato di ammonio e bicarbonato di sodio, aromi.
5 porzioni da 45 g

I **MUESLI** PRONTI ALL'USO

- Muesli cioccolato fondente crunchy - **L62**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Muesli gusto cioccolato-caramello crunchy - **L81**
  (esiste anche in formato economico da 400g)
- Muesli frutti di bosco crunchy - **L57**
  (esiste anche in formato economico da 400g)

I consigli dello chef

- Gustare i Muesli pronti all'uso tali e quali come spuntino in qualunque momento della giornata, oppure aggiungere 150 ml di latte scremato (nella Fase di reintroduzione dei «Latticini e legumi»).

MUESLI CIOCCOLATO FONDENTE CRUNCHY: Palline di **soia** proteiche, olio di colza, oligofruttosio, proteine di **soia** e di **latte**, fiocchi d'avena 19%, riso estruso, cioccolato con glicosidi steviolici (pasta di cacao, fibre, edulcoranti : maltitolo e glicosidi steviolici, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante : lecitina di **soia**, aroma), pepite di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di **soia**, aroma), cacao in polvere, edulcorante : glicosidi steviolici, aromi.
5 porzioni da 30 g (oppure 4 cucchiai)

MUESLI GUSTO CIOCCOLATO-CARAMELLO CRUNCHY: Palline di **soia** proteiche, olio di colza, fiocchi d'**avena**, oligofruttosio, proteine di **soia** e di **latte**, riso estruso, **noci**, cioccolato con glicosidi steviolici 2% (isomalto, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, pasta di cacao, edulcoranti: maltitolo e glicosidi steviolici, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**), cacao in polvere, edulcorante: glicosidi steviolici, aromi.
5 porzioni da 30 g (oppure 4 cucchiai)

MUESLI FRUTTI DI BOSCO CRUNCHY: Palline di **soia**, olio di colza, oligofruttosio, proteine di **soia** e di **latte**, fiocchi d'avena, riso estruso, cranberry 0.5%, lampone 1%, %, more 1%, edulcorante: glicosidi steviolici, succo di barbabietola, aromi.
5 porzioni da 30 g (oppure 4 cucchiai)

LE BARRETTE E LE TAVOLETTE DI CIOCCOLATO

- Barrette cioccolato crunchy - **B47**
- Barrette cocco-cioccolato crunchy - **B50**
- Barrette moka crunchy - **B55**
- Barrette frutti rossi cioccolato bianco crunchy - **B61**
- Barrette cioccolato-arancia - **B01**
- Barrette cioccolato-caramello - **B19*** *Disponibile fino a fine Giugno*
- Barrette cioccolato fondente - **B05**
- Barrette gusto cocco - **B04**
- Barrette gusto toffee - **B06**
- Barrette gusto vaniglia - **B00**
- Tavoletta di cioccolato intenso - **L61**
- Tavoletta di cioccolato al latte - **L97** *NOVITA'*

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva.**
Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.

I consigli dello chef

- Assaporare la bontà e la croccantezza delle barrette in ogni momento della giornata.
- Sempre fragranti e gustose grazie al confezionamento in monoporzioni.
- In estate, è buona abitudine conservare le barrette e le Tavolette di cioccolato in frigorifero.

BARRETTE CIOCCOLATO CRUNCHY: Chicchi soffiati proteici 47,1% (proteine di **soia**, amido, cloruro di sodio), sciroppo di polidestrosio, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 12% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), olio di girasole, stabilizzante: glicerolo e fibre di acacia, proteine di **latte**, pasta di cacao, cacao magro in polvere 2,6%, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 36 g

BARRETTE COCCO-CIOCCOLATO CRUNCHY: Chicchi soffiati proteici 47,3% (proteine di **soia**, amido, cloruro di sodio), sciroppo di polidestrosio, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 11,5% (pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), olio di girasole, stabilizzante: glicerolo e fibre di acacia, proteine di **latte**, cocco 3,5%, pasta di cacao, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 36 g

BARRETTE MOKA CRUNCHY: Chicchi soffiati proteici 47,8% (proteine di **soia**, amido, cloruro di sodio), sciroppo di polidestrosio, rivestimento cioccolato fondente al maltitolo 12% (pasta di cacao, edulcorante : maltitolo, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), olio di girasole, stabilizzante: glicerolo e fibre di acacia, proteine di **latte**, palline al caramello (zucchero, **soia**, materie grasse non idrogenate, sciroppo di glucosio, colorante: caramello, aroma), polvere di cacao, aroma naturale caffè, emulsionante: lecitina di **soia**, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 36 g

BARRETTE FRUTTI ROSSI CIOCCOLATO BIANCO CRUNCHY: Chicchi soffiati proteici 47,6% (proteine di **soia**, amido, cloruro di sodio), sciroppo di polidestrosio, cioccolato bianco 15,5% (zucchero di canna, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto di vaniglia, vaniglia macinata), olio di girasole, stabilizzante: glicerina vegetale e fibre di acacia, proteine di **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**, pezzi di lamponi 0,5%, aroma naturale, colorante: succo concentrato di rape rosse, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 36 g

BARRETTE CIOCCOLATO-ARANCIA: Proteine di **latte**, sciroppo di polidestrosio, cioccolato al **latte** 16% (zucchero, **burro** di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di oligofruttosio, proteine di **grano**, olio di girasole, emulsionante: lecitina di **soia** e sucroesteri acidi grassi, stabilizzante: glicerolo e sorbitolo, arancia in polvere 0,5%, aroma, sale.
5 porzioni da 40 g

BARRETTE CIOCCOLATO-CARAMELLO: Cioccolato al **latte** 18,6% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante : lecitina di **soia**, aromi), caramello 16,3% (**latte** condensato, sciroppo di glucosio, materia grassa vegetale, zucchero, sciroppo caramelizzato, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi, sale, aromi), idrolizzato di gelatina, proteine di **soia**, **noccioline** 7%, agente di carica: polidestrosio, proteine del **latte** idrolizzate, proteine del **latte**, umettante: glicerolo, oligofruttosio, cacao sgrassato 1,3%, aromi, olio d'oliva, emulsionante: lecitina di **soia**, edulcorante: sucralosio.
5 porzioni da 43 g

BARRETTE CIOCCOLATO FONDENTE: Proteine di **latte**, sciroppo di oligofruttosio, sciroppo di polidestrosio, cioccolato fondente 16% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, materia grassa di **latte** anidra, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia naturale), proteine di **grano**, olio di girasole, cacao, emulsionante: lecitina di **soia** e sucroesteri acidi grassi, stabilizzante: glicerolo e sorbitolo, aroma cioccolato, sale.
5 porzioni da 40 g

BARRETTE GUSTO COCCO: Proteine di **latte**, sciroppo di polidestrosio, sciroppo di oligofruttosio, cioccolato al **latte** 16% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), proteine di **grano**, olio di girasole, emulsionante: lecitina di **soia** e sucroesteri di acidi grassi, stabilizzante : glicerolo e sorbitolo, aroma naturale di cocco 0,7%, sale.
5 barrette di 40 g

BARRETTE GUSTO TOFFEE: Proteine di **latte**, sciroppo di polidestrosio, sciroppo di oligofruttosio, cioccolato al **latte** 16% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), proteine di **grano**, olio di girasole, emulsionante: lecitina di **soia** e sucroesteri acidi grassi, acqua, aromi, colorante: caramella, stabilizzante: glicerolo e sorbitolo, sale.
5 barrette di 40 g

BARRETTE GUSTO VANIGLIA: Proteine di **latte**, sciroppo di polidestrosio, sciroppo di oligofruttosio, cioccolato al **latte** 16% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante : lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), proteine di **grano**, olio di girasole, emulsionante : lecitina di **soia** e sucroesteri acidi grassi, aroma vaniglia, stabilizzante: glicerolo e sorbitolo, sale.
5 porzioni da 40 g

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO INTENSO: Pasta di cacao 39,3%, inulina, proteine del **latte**, edulcoranti: maltitolo e glicosidi steviolici, burro di cacao 6,6%, emulsionante : lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia.
5 porzioni da 35 g

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE: Inulina, burro di cacao 22,4%, collagene idrolizzato, pasta di cacao 10,4%, **latte** intero 8,8%, edulcorante: maltitolo, **latte** scremato 7,2%, emulsionante: lecitina di **soia**, edulcorante: glicosidi steviolici, aroma naturale vaniglia, aroma naturale.
5 porzioni da 35 g

GLI SNACK-APERITIVO, LE PATATINE E I MINI-WURSTEL

- Noci di soia barbecue - **L22**
- Palline di soia formaggio - **L45***
- Patatine classiche - **L70** *Disponibile fino a fine Aprile*
- Patatine gusto paprika - **L72** *Disponibile fino a fine Marzo*
- Mini-wurstel - **L73**
- Snack gusto pizza - **L90**
- Snack parmigiano - **L89** *NOVITA'*

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

I consigli dello chef

- Per degli aperitivi leggeri e gustosi, lasciati tentare dagli Snack-aperitivo salati al gusto barbecue e formaggio, e dall'ampia scelta di Patatine Lignaform.
- Per i mini-wurstel: riscaldare in acqua calda non bollente o in una padella antiaderente.

NOCI DI SOIA BARBECUE: Noci di **soia** tostate 92%, olio di girasole, sale, aromi (glutine, **latte**), siero di **latte** in polvere, zucchero, cipolla in polvere 0,8%, paprica 0,4%, proteine vegetali (glutine), aglio in polvere 0,2%, pomodoro in polvere, erbe fini e spezie, farina di **orzo**, antiagglomerante: diossido di silicio, antiossidante: acido citrico, colorante : estratto di paprica.
5 porzioni da 30 g

PALLINE DI SOIA FORMAGGIO: Palline di **soia** soffiata 66% (proteine di **soia**, farina di riso, semola di mais, sale, zucchero, estratto di lievito), proteine di **latte** (lectina di girasole), olio di girasole, cloruro di sodio, aromi (**parmigiano**, **emmentaler**), colorante: curcumina, antiossidante: D-alfa-tocoferolo.
5 porzioni da 32.5 g

PATATINE CLASSICHE: Proteine di **soia**, amido di tapioca, olio di girasole 10%, fibre, sale, antiossidante: estratto di rosmarino.
5 porzioni da 30 g

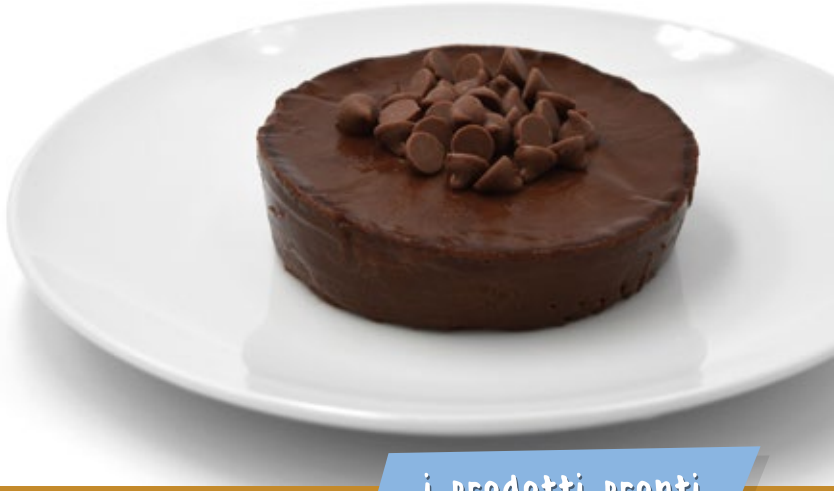
PATATINE GUSTO PAPRIKA: Patatine (proteine di **soia**, amido di tapioca, fibre, sale), olio di girasole, base aromatizzante paprika (cipolla, spezie: paprika, zucchero, destrosio, sale, estratto di lievito, aromi, aglio, estratto di paprika), antiossidante: estratto di rosmarino.
5 porzioni da 30 g

MINI-WURSTEL: Carne di pollo (50%), acqua, proteine di **soia**, fibra vegetale, cloruro di sodio, spezie e aromi, emulsionante: trifosfato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: sodio eritorbato.
3 porzioni da 100 g

SNACK GUSTO PIZZA: **Glutine** di **grano** 37,4%, polidestrosio, proteine di pisello, **burro** concentrato, olio di colza, pomodoro in polvere 5,6%, aroma naturale (**latte**), polvere di **uovo** intero, sale, emulsionanti: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, origano 0,5%, fruttosio, polveri lievitanti: ammonio e carbonato di sodio.
5 porzioni da 40 g

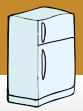
SNACK PARMIGIANO: **Glutine** di **grano** 37,4%, polidestrosio, proteine di pisello, **parmigiano** 8%, **burro** concentrato, olio di colza, aroma, polvere di **uovo** intero, sale, emulsionanti: esteri diacetiltartarici di mono- e digliceridi di acidi grassi, pomodoro in polvere 5,6%, polveri lievitanti: ammonio e carbonato di sodio.
5 porzioni da 40 g

I **BUDINI** PRONTI



- Budino al cioccolato - **L16**
- Budino alla vaniglia - **L12***

*** Limitare a 1 preparato al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**



Modo di preparazione

- Consumare a temperatura ambiente o freddi. Dopo l'apertura consumare rapidamente.

I consigli dello chef

- Per rafforzare l'aroma della vaniglia, spolverare un po' di vaniglia sulla crema pronta.

BUDINO AL CIOCCOLATO: Acqua, proteine del **latte**, **crema**, inulina, cacao 1,7%, amido modificato di mais, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi, stabilizzante: citrato di potassio, aroma, addensanti: carragenina e guar, edulcorante: sucralosio.
1 porzione singola da 140 g

BUDINO ALLA VANIGLIA: **Latte** scremato, proteine del **latte**, inulina, amido modificato, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi, addensanti: carragenina e gomma di guar, aroma, stabilizzante: citrato di potassio, edulcorante: sucralosio.
1 porzione singola da 140 g

LE **BEVANDE** **PRONTE** ALL'USO

- Bevanda pronta gusto cioccolato - **VL77**
- Bevanda pronta gusto vaniglia - **VL76**
- Bevanda pronta gusto moka - **VL53**
- Smoothie pronto gusto banana - **VL56**
- Smoothie pronto gusto fragola - **VL54**
- Smoothie pronto gusto mango - **VL55**

I consigli dello chef

- La praticità della bottiglia permette di gustare la vostra bevanda preferita in ogni momento e in qualunque posto vi troviate. In estate è consigliato consumarle fresche appena fuori frigo.

BEVANDA PRONTA GUSTO CIOCCOLATO: Acqua, proteine di **latte**, **panna** (**latte**), cacao (1,4%), aromi, inulina, addensanti: cellulosa microcristallina, sodio metilcellulosa e carragenina, stabilizzanti: sodio fosfato e sodio citrato, emulsionante: mono e digliceridi, sale, edulcoranti: sucralosio e acesulfame potassio.
1 porzione singola da 250 ml in bottiglia

BEVANDA PRONTA GUSTO VANIGLIA: Acqua, proteine di **latte**, **crema** (**latte**), inulina, addensanti: cellulosa microcristallina, sodio metilcellulosa e carragenina, aromi, stabilizzanti: sodio fosfato e sodio citrato, emulsionante: mono- e digliceridi, sale, edulcoranti: sucralosio e acesulfame di potassio, colorante: beta-carotene.
1 porzione singola da 250 ml in bottiglia

BEVANDA PRONTA GUSTO MOKA: Acqua, proteine di **latte**, **panna**, caffè solubile in polvere, aromi (**glutine**), cacao in polvere, inulina, stabilizzanti: fosfato di sodio, citrato di sodio, addensanti: cellulosa, metilcellulosa di sodio e carragenina, emulsionante: mono e digliceridi, sale, edulcoranti: sucralosio e acesulfame di potassio.
1 porzione singola da 250 ml in brick

SMOOTHIE PRONTO GUSTO BANANA: Acqua, proteine di **latte**, purè di banana (4%), **panna**, addensanti: pectina, farina di semi di carrube e carragenine, fruttoligosaccaridi, stabilizzanti: lattato di calcio e fosfato monopotassico, aromi, acidificante: acido lattico, emulsionante: estere diacetiltartarico di mono e digliceridi di acidi grassi, correttore di acidità: difosfato sodico, colorante: betacarotene, edulcoranti: sucralosio e acesulfame di potassio, antiossidante: ascorbato di calcio.
1 porzione singola da 200 ml in bottiglia

SMOOTHIE PRONTO GUSTO FRAGOLA: Acqua, proteine di **latte**, purè di fragola (4%), **panna**, addensanti: pectina, farina di semi di carrube e carragenine, fruttoligosaccaridi, stabilizzanti: lattato di calcio e fosfato monopotassico, aromi, acidificante: acido lattico, emulsionante: estere diacetiltartarico di mono e digliceridi di acidi grassi, correttore di acidità: difosfato sodico, colorante: licopene, edulcoranti: sucralosio e acesulfame di potassio, antiossidante: ascorbato di calcio.
1 porzione singola da 200 ml in bottiglia

SMOOTHIE PRONTO GUSTO MANGO: Acqua, proteine di **latte**, purè di mango (3,8%), **panna**, addensanti: pectina, farina di semi di carrube e carragenine, colorante: betacarotene, concentrato di carote e mela, estratto di curcuma, fruttoligosaccaridi, stabilizzanti: lattato di calcio e fosfato monopotassico, aromi (**soia**), inulina, emulsionante: estere diacetiltartarico di mono e digliceridi di acidi grassi, correttore di acidità: difosfato sodico, edulcoranti: sucralosio e acesulfame di potassio, antiossidante: ascorbato di calcio.
1 porzione singola da 200 ml in bottiglia

LE PROTEINE GUSTO NEUTRO

- Barattolo da 400 g - **PM70**

i preparati in polvere

Modo di preparazione

- Mescolare 2 misurini di preparato con una forchetta e integrarli in un alimento salato o dolce, freddo o caldo ma non bollente (es.: bevanda, minestra, zuppa, composta, yogurt, purè,...).

I consigli dello chef

- Questo prodotto apporterà consistenza ai tuoi piatti salati o dolci senza alterarne il sapore.

PROTEINE GUSTO NEUTRO: Proteine di **latte**.
1 porzione = 2 misurini da 20 g (barattolo da 400 g)

LE DOLCEZZE DA SPALMARE

- Albicocca - **L31***
- Fragola - **L24***
- Cacao e nocciole - **L84***

*** Limitare a 1 cucchiaino al giorno in fase attiva e selettiva. Non associare con altri preparati segnalati da un asterisco.**

I consigli dello chef

- Ideali con le Crêpe, le Fette biscottate e il Pan tostato, e come ripieno della Brioche Lignaform.
- Le Dolcezze da spalmare renderanno ancora più deliziosi gli yogurt Lignaform.

DOLCEZZA DA SPALMARE ALBICOCCA: Albicocca (51%), edulcorante: maltitolo, acqua, acidificante: succo concentrato di limone, gelificante: pectina di frutta, conservante: sorbato di potassio, edulcorante: sucralosio.
1 porzione = 1 cucchiaino da 10 g (confezione da 230 g)

DOLCEZZA DA SPALMARE FRAGOLA: Fragola (48%), edulcorante: maltitolo, acqua, acidificante: succo concentrato di limone, gelificante: pectina di frutta, conservante: sorbato di potassio, edulcorante: sucralosio.
1 porzione = 1 cucchiaino da 10 g (confezione da 230 g)

DOLCEZZA DA SPALMARE CACAO E NOCCIOLE:Olio di crusca di riso, fibra di mais, **nocciole** 16%, edulcorante: maltitolo, proteine del siero di **latte** (**latte**), proteine di pisello, collagene, cacao magro in polvere 7%, burro di karitè, destrina di mais, emulsionante: lecitina girasole, aromi, edulcorante: sucralosio, antiossidante: acido ascorbico.
1 porzione= 2 cucchiaini da 20 g (confezione da 200 g)

LE CONFEZIONI **DEGUSTAZIONE**

Scopri la varietà e la golosità dei prodotti **Lignaform** con le nostre formule **Degustazione**:

Le Confezioni Degustazione dolci

FD25 - Degustazione Cereali - Bevande: Bevanda cacao, Bevanda caffè, Bevanda cappuccino, Bevanda cioccolato, Cereali cioccolato-banana, Cereali cioccolato crunchy, Cereali gusto pera-cioccolato.
FD26 - Degustazione Creme: Vaniglia delle Isole (x2), gusto cocco, gusto pesca-pera, Caramello, Nocciola pralinata (x2).
FD27 - Degustazione Bevande Freschezza: Bevanda gusto ananas-arancia, Bevanda gusto arancia, Bevanda gusto tè pesca, Smoothie gusto mango-frutto della passione, Smoothie gusto fragola-lampone, Smoothie fragola-banana (x2).
FD28 - Degustazione Gusti Dolci: Composta gusto mela-cannella, Crêpe gusto limone, Crêpe gusto cocco, Crêpe gusto vaniglia, Mousse cioccolato, Pancake gusto banana-cioccolato, Muesli gusto mela.
FD29 - Degustazione Delizie - Mousse: Delizia caffè, Delizia cioccolato, Delizia cioccolato nero e scaglie di cacao, Delizia gusto crème brulée, Delizia cioccolato e scaglie di torrone, Mousse cioccolato, Mousse gusto cioccolato bianco.
FD30 - Degustazione Flan - Yogurt: Flan cioccolato, Flan gusto caramello, Flan gusto pistacchio, Flan gusto vaniglia, Yogurt gusto vaniglia, Yogurt pesca, Yogurt gusto frutti di bosco.

Le Confezioni Degustazione salate

FD21 - Degustazione Vellutate: Verdura del giardino (x2), Asparagi, Funghi, gusto pollo, Porri, gusto zucca.
FD22 - Degustazione Zuppe: Piselli-pancetta, Messicana, Minestrone (x2), Verdura, Pomodoro, Cinese.
FD23 - Degustazione Omelette: Formaggio, Erbe fini, gusto prosciutto-formaggio, Asparagi, Funghi, Peperoni, Formaggio-patate.
FD24 - Degustazione Gusti Salati: Blinis salati, Crêpe gusto prosciutto, Galletta di patate, Nuggets gusto prosciutto, Nuggets pollo, Cake alla pancetta, Bistecca di soia alla provenzale.

Le Confezioni Degustazione barrette

FD31 - Degustazione Barrette morbide: Toffee, Noce di cocco, Cioccolato-arancia, Vaniglia, Cioccolato fondente.
FD32 - Degustazione Barrette crunchy: Cioccolato crunchy, Cocco-cioccolato crunchy, Moka crunchy, Frutti di bosco cioccolato bianco crunchy (x2).

Per maggiori informazioni consultare la scheda dettagliata del singolo prodotto in questo catalogo.

La distribuzione dei prodotti LIGNAFORM
viene effettuata dalla società FISIONUT.

La nostra équipe è a vostra disposizione
per informarvi e consigliarvi.

Dal lunedì al venerdì dalle ore
9.00 alle 18.00

Numero Verde
800-192818
Gratis da rete fissa e mobile

Potete scrivere al seguente indirizzo:

FISIONUT
B.P. 221 - 98004 MONACO CEDEX
o inviare una mail all'indirizzo:
servizioclienti@fisionut.com
o inviare un FAX al numero:

Fax Verde
800-037637

Per ulteriori informazioni consultare il sito web:

www.therascience.com/it

THERASCIENCE

Seguici sulla pagina facebook
e sulla pagina Instagram di Therascience Lignaform Italia

IT09

© Edité par Therascience s.a.m. - Tous droits réservés - Reproduction même partielle strictement interdite. Arti. L.122-4 et L.335-2 du code de la propriété intellectuelle. Photographies non contractuelles.