

**NÄHRWERTANGABEN / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATION NUTRITIONNELLE /  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

**Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g / Typical value per 100g / Valeurs moyennes par 100g / Valores**

**Nutricionales por 100g / Valori Tipici per 100g:**

Energie / Energy / Energie / Energía / Energia (kJ/kcal)	1559/368
Fett / Fat / Matières grasses / Grasas / Grassi (g)	3,73
— davon gesättigte Fettsäuren / of which Saturates / dont acides gras saturés / De las cuales saturadas / Di cui acidi grassi saturi (g)	1,17
Kohlenhydrate / Carbohydrates / Glucides / Hidratos de carbono / Carboidrati (g)	0,80
— davon Zucker / of which Sugars / Dont sucres / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri (g)	0,80
Eiweiß / Protein / Protéines / Proteínas / Proteine (g)	83,31
Salz / Salt / Sel / Sal / Sale (g)	2,78

**AMINOSÄURENPROFIL / AMINO ACID PROFILE / PROFIL D'ACIDES AMINÉS /  
PERFIL DE AMINOÁCIDOS / PROFILO DI AMINOACIDI**

**pro 100 g Eiweiß / per 100 g Protein / par 100 g Protéines / por 100 g Proteínas / per 100 g Proteine**

L-Alanin / L-Alanine / L-Alanine / L-Alanina / L-Alanina (g)	3,9
L-Arginin / L-Arginine / L-Arginine / L-Arginina / L-Arginina (g)	7,3
L-Asparaginsäure / L-Aspartic Acid / L-Acide Aspartique / L-Acido Aspartico / L-Acida Aspartica (g)	9,9
L-Cystein / L-Cysteine / L-Cystéine / L-Cisteína / L-Cisteina (g)	1,6
L-Glutaminsäure / L-Glutamic Acid / L-Acide Glutamique / L-Acido Glutámico / L-Acida Glutammico (g)	17,4
L-Glycin / L-Glycine / L-Glycine / L-Glycina / L-Glycina (g)	3,8
L-Histidin / L-Histidine / L-Histidine / L-Histidina / L-Istidina (g)	2,4
L-Isoleucin / L-Isoleucine / L-Isoleucine / L-Isoleucina / L-Isoleucina (g)	4,3
L-Leucin / L-Leucine / L-Leucine / L-Leucina / L-Leucina (g)	7,4
L-Lysin / L-Lysine / L-Lysine / L-Lisina / L-Lisina (g)	5,9
L-Methionin / L-Methionine / L-Méthionine / L-Metionina / L-Metionina (g)	1,2
L-Phenylalanin / L-Phenylalanine / L-Phenylalanine / L-Fenilalanina / L-Fenilalanina (g)	4,9
L-Prolin / L-Proline / L-Praline / L-Prolina / L-Prolina (g)	4,6
L-Serin / L-Serine / L-Sérine / L-Serina / L-Serina (g)	4,6
L-Threonin / L-Threonine / L-Thréonine / L-Treonina / L-Treonina (g)	3,4
L-Tryptophan / L-Tryptophan / L-Tryptophane / L-Triptófano / L-Triptofano (g)	1,0
L-Tyrosin / L-Tyrosine / L-Tyrosine / L-Tirosina / L-Tirosina (g)	3,2
L-Valin / L-Valine / L-Valine / L-Valina / L-Valina (g)	4,6



**WEITERVERARBEITUNG IN  
EIGENER FABRIK**

**FURTHER PROCESSING IN  
OWN FACTORY**

**TRAITEMENT ULTÉRIEUR  
DANS PROPRE USINE**

**TRATAMIENTO ADICIONAL  
EN FÁBRICA PROPIA**

**ULTERIORI TRATTAMENTI  
IN FABBRICA PROPRIA**



**EIGENE PRODUKTION &  
ABFÜLLUNG DER PRODUKTE**

**OWN PRODUCTION AND  
FILLING OF PRODUCTS**

**PROPRE PRODUCTION ET  
REMPLEISSAGE DES PRODUITS**

**PRODUCCIÓN PROPIA Y  
LLENADO DE PRODUCTOS**

**PRODUZIONE PROPRIA E  
RIEMPIMENTO DI PRODOTTI**

**Mindestens haltbar bis / Best before /  
À consommer de préférence avant le /  
Consumir antes de / Da consumarsi  
preferibilmente entro**

siehe Boden / see bottom / voir en bas / ver el  
fond / vedi fondo:

*betterprotein*



**BACK-  
PROTEIN**

**Vegan**

**PROTEIN-BACKMISCHUNG**

- ✓ Pflanzliche Eiweißquellen
- ✓ FÜR HERZHAFT UND SÜSSE BACKREZEPTE



**GLUTENFREI**



**VEGAN**

① PRODUKTINFORMATION / ② PRODUCT INFORMATION /  
③ INFORMATIONS SUR LE PRODUIT / ④ INFORMACIÓN DEL  
PRODUCTO / ⑤ INFORMAZIONI SUL PRODOTTO **Vegane**

Backmischung für einen Teilmehlersatz in Endrezepturen. / Vegan Baking mix for a partial flour substitute in final formulations. / Mélange à pâtisserie végétalien pour un substitut de farine partiel dans les formulations finales. / Mezcla para hornear vegana para un sustituto parcial de harina en las formulaciones finales. / Miscela di cottura vegana per un sostituto parziale della farina nelle formulazioni finali.

**INHALTSSTOFFE / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / INGREDIENTES /**

**INGREDIENTI** Sojaproteinisolat (72%), Erbsenproteinisolat, Reisproteinisolat, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Säureregulator (Calciumphosphat), Trennmittel (Siliziumdioxid). / **Soy** protein isolate (72%), pea protein isolate, rice protein isolate, raising agent (sodium hydrogen carbonate), acidity regulator (calcium phosphate), anti-caking agent (silicon dioxide). / **Isolat de protéines de soja** (72%), isolat de protéines de pois, isolat de protéines de riz, agent levant (bicarbonate de sodium), correcteur d'acidité (phosphate de calcium), antiagglomérant (dioxyde de silicium). / **Aislado de proteína de soja** (72%), aislado de proteína de guisante, aislado de proteína de arroz, agente de elevación (bicarbonato de sodio), corrector de acidez (fosfato de calcio), antiaglomerante (dióxido de silicio). / **Proteina di soia** (72%), proteina di pisello isolata, proteina di riso isolata, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio), correttori di acidità (fosfato di calcio), agenti antiagglomeranti (biossido di silicio).

Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung als Eiweißshake oder unverdünnten Konsum geeignet. / This product is not suitable for use as a protein shake or undiluted. / Ce produit ne convient pas à une utilisation comme shake protéiné ou non dilué. / Este producto no es adecuado para su uso como batido de proteínas o sin diluir. / Questo prodotto non è adatto per l'uso come frullato di proteina non diluito.

**ZUBEREITUNG / DIRECTIONS FOR USE / CONSEILS  
D'UTILISATION / INSTRUCCIONES DE USO / ISTRUZIONI PER  
L'USO**

Ersetzen Sie 30-50% des Mehls in Ihrer Ausgangsrezeptur mit dem Backprotein. / Just replace 30-50% of the flour in the recipe with the baking protein. / Il suffit de remplacer 30 à 50% de la farine dans la recette par la protéine. / Simplemente reemplace el 30-50% de la harina en la receta con la proteína para hornear. / Sostituisci il 30-50% della farina nella ricetta con le proteine di cottura.



Produziert in Deutschland / Produced in Germany /  
Produit en Allemagne / Producido en Alemania /  
Prodotto in Germania

**VERTRIEB**  
Nutriprot GmbH | 24568 Kaltenkirchen  
www.betterprotein.de

**e 500g**

