



ATS ASCENSIO

Barre Keto Chocolat et Fleur de sel Brennos - ATS ASCENSIO - Equipements-militaire.com

Produit Barre Keto Chocolat et Fleur de sel Brennos

Référence BKCS

Prix 2.99 EUR

Image produit



	pour 100g	par barre (30g)
Energie	880 kcal	264 kcal
Protéines	10g	3g
Lipides	44g	13g
Glucides	1g	0,3g
Alcool	0g	0g
Fibres	10g	3g
Sodium	10mg	3mg

Résumé

Barre Keto Chocolat et Fleur de sel Brennos : barre énergétique faible en glucides & d'une gourmandise inégalée.

Barre Keto Chocolat et Fleur de sel Brennos

Si vous souhaitez un produit entièrement Made in France et artisanal, sans composition plus que douteuse, vous êtes au bon endroit.

Cette barre Kéto est idéale pour les régimes faibles en glucides, d'où sa fonction «Keto» en rappel au régime cétogène. Son goût de noisette cacaotée et relevé à la fleur de sel en font une barre délicieuse, qui est devenue la préférée en interne.

Cette barre est idéale pour les régimes faibles en glucides, d'où sa fonction «Keto» en rappel au régime cétogène. Elle est très épurée, avec de la noisette, du chocolat noir de qualité et de la protéine de riz brun. Les barres sont hautement digestibles donc idéales pour les efforts physiques. Ceci est dû aux ingrédients qui ne sont pas transformés, ni cuits; mais aussi à l'absence d'aliments d'origine animale ou à fort potentiel allergène: pas de gluten, pas de lactose ni de caséine, pas de sucre raffiné, pas de graisse hydrogénée. Les barres ont moins de 35% de glucides totaux, et au moins 20% de protéines ce qui assure un équilibre en macro-nutriments nécessaires à tout encas qui se veut sain et efficace

Pour qui & quand la Keto :

Les gourmands soucieux de leur santé ; Les travailleurs qui ont un creux ; Les sportifs indoor et outdoor qui n'ont pas le temps de préparer un smoothie et qui ont besoin d'un apport rapide, équilibré et efficace ; En encas : au moment d'un petit creux, pour éviter le grignotage de mauvaise qualité ; Au niveau de l'entraînement : une petite demi-heure avant l'entraînement (selon votre habitude de digestion), soit en fenêtre de prise de masse (dans l'heure qui suit l'effort) soit simplement en recharge de nutriments en récupération après l'effort. Poids : 40gr net Ingrédients : beurre de cacao*, purée de noisette*, protéine de riz*, dattes*, noisettes*, chocolat noir 70%*, figues*, sirop d'érable*, amandes*, poudre de cacao*, fleur de sel** Ingrédients issus de l'agriculture biologique. DLUO : 5 mois à la production

Description

Fiche technique

Matière	: 100 % nitrile (sans allergène)
Particularités	: Conforme CE, approuvé NTOA
