

Poeder voor omelet kaas smaak

Ingrediënten: **ei, melkeiwitten**, aroma (nano), zout, tomatenpoeder, vitaminen (C, niacine, E, pantotheenzuur, B2, B6, B1, A, foliumzuur, biotine, D, B12), specerijen, kruiden, antiklontermiddel: E504; emulgator: E322; L-threonine.

Cheese flavour omelet mix

Ingredients: **egg, milk proteins**, flavouring (nano), salt, tomato powder, vitamins (C, niacin, E, pantothenic acid, B2, B6, B1, A, folic acid, biotin, D, B12), spices, herbs, anti-caking agent: E504; emulsifier: E322; L-threonine.

Poudre pour omelette au gout fromage

Ingrédients: **œuf**, protéines de **lait**, arôme (nano), sel, tomate en poudre, vitamines (C, niacine, E, acide pantothénique, B2, B6, B1, A, acide folique, biotine, D, B12), épices, herbes, antiagglomérant: E504; émulsifiant: E322; L-thréonine.

Pulver für omelett mit käsegeschmack

Zutaten: **Ei, Milchproteine**, Aroma (Nano), Salz, Tomatenpulver, Vitamine (C, Niacin, E, Pantotheinsäure, B2, B6, B1, A, Folsäure, Biotin, D, B12), Gewürze, Kräuter, Trennmittel: E504; Emulgator: E322; L-Threonin.

5 zakjes van 25g  Totaal netto gewicht 125g
5 sachets a 25g  Total net weight 125g
5 sachets de 25g  Poids net total 125g
5 Beutel von 25g  Gesamt Nettogewicht 125g

SLIM

diet®

Omelet Kaas Smaak / Omelette, Cheese Flavour Omelette au Goût Fromage / Omelett Käsegeschmack

Serveertip
Serving suggestion
Conseil de dégustation
Serviertipp

5x

Gebruiksaanwijzing:

- Vul een maatbeker met 80/90 ml koud water.
- Leeg de inhoud van het zakje in de maatbeker.
- Meng met een staafmixer tot alles is opgelost.
- Breng de omelet naar wens op smaak met kruiden.
- Ongeveer 2 à 3 minuten bakken in een hete anti-aanbakpan ingesmeerd met enkele druppels olijfolie.

Instructions for use:

- Add 80/90 ml cold water to a measuring jug.
- Empty the contents of the sachet into the measuring jug.
- Mix with a hand blender until completely dissolved.
- Herbs can be added to taste.
- Fry for 2 to 3 minutes in a hot non-stick pan with a few drops of olive oil.

Mode d'emploi:

- Remplissez un doseur gradué avec 80/90 ml d'eau froide.
- Videz le contenu du sachet dans le doseur gradué.
- Mélangez ensuite avec un mixeur jusqu'à dissolution complète.
- Assaisonnez l'omelette avec des épices à votre goût.
- Faites la cuire pendant environ 2 à 3 minutes dans une poêle antiadhésive avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Gebrauchsanweisung:

- Füllen Sie einen Messbecher mit 80/90 ml kaltem Wasser.
- Fügen Sie den Beutellinhalt hinzu.
- Mischen Sie das Ganze mit einem Stabmixer gut durch, bis sich alles gelöst hat.
- Schmecken Sie das Omelett nach Wunsch mit Kräutern ab.
- Geben Sie einige Tropfen Olivenöl in eine beschichtete Bratpfanne und braten Sie das Omelett ungefähr 2 bis 3 Minuten.



Omelet Kaas Smaak / Omelette, Cheese Flavour Omelette au Goût Fromage / Omelett Käsegeschmack			
Energie / Energy / Énergie/ Énergie	100 g	25 g	
kJ	1646	411	
kcal	394	98	
Voedingswaarden / Nutritional values / Valeurs nutritionnelles / Nährwert			
Vetten / Fat / Matières grasses / Fett	8,4 g	2,1 g	
waarvan / of which / dont / davon			
- Verzadigde Vetzuren / -Saturates / - Acides Gras Saturés / - Gesättigte Fettsäuren	3,1 g	0,8 g	
Koolhydraten / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	6,3 g	1,6 g	
waarvan / of which / dont / davon			
- Suikers / - Sugars / - Sucres / - Zucker	3,9 g	1,0 g	
Vezels / Fibre / Fibres Alimentaires / Ballaststoffe	0,4 g	0,1 g	
Eiwitten / Protein / Protéines / Eiweiß	72,5 g	18,1 g	
Zout / Salt / Sel / Salz	3,2 g	0,8 g	
Vitaminen / Vitamins / Vitamins / Vitamine	100 g	25 g	%RI %AJR %NRV
Vitamine A / Vitamin A / Vitamine A / Vitamin A	480,0 µg	120,0 µg	60%
Vitamine D / Vitamin D / Vitamine D / Vitamin D	3,0 µg	0,75 µg	60%
Vitamine E / Vitamin E / Vitamine E / Vitamin E	7,2 mg	1,8 mg	60%
Vitamine C / Vitamin C / Vitamine C / Vitamin C	48,0 mg	12,0 mg	60%
Thiamine(B1) / Thiamin(B1) / Thiamine(B1) / Thiamin(B1)	0,7 mg	0,165 mg	60%
Riboflavine(B2) / Riboflavin(B2) / Riboflavine(B2) / Riboflavin(B2)	0,8 mg	0,21 mg	60%
Niacine(B3) / Niacin(B3) / Niacine(B3) / Niacin(B3)	9,6 mg	2,4 mg	60%
Vitamine B6 / Vitamin B6 / Vitamine B6 / Vitamin B6	0,8 mg	0,21 mg	60%
Foliumzuur(B11) / Folic Acid(B11) / Acide folique(B11) / Folsäure(B11)	120,0 µg	30,0 µg	60%
Vitamine B12 / Vitamin B12 / Vitamine B12 / Vitamin B12	1,5 µg	0,375 µg	60%
Biotine(B8) / Biotin(B8) / Biotine(B8) / Biotin(B8)	30,0 µg	7,5 µg	60%
Pantotheenzuur(B5) / Pantothenic acid(B5) / Acide pantothénique(B5) / Pantotheinsäure(B5)	3,6 mg	0,9 mg	60%

% (RI) Referentie-inname van een gemiddelde
volwassene. (8 400 kJ / 2 000 kcal).
% (RI) Reference intake of an average adult
(8 400 kJ / 2 000 kcal).

% (AJR) Apport de référence pour un adulte-type
(8 400 kJ/2 000 kcal).
% der (NRV) Referenzmenge für einen durchschnittlichen
Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal).

- SLIMdiet® is een methode met eiwitrijke maaltijden en een duidelijk omschreven stappenplan. Dagelijks voldoende drinken. Aanbevolen dosering niet overschrijden. Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Droog en donker bewaren bij een temperatuur tussen 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® is a method with protein-rich meals and a clearly defined step-by-step plan. Ensure sufficient daily fluid intake. Do not exceed recommended dose. Keep out of reach of children.
- Store in a dry and dark place at a temperature between 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® est une méthode avec des repas riches en protéines et un plan étape par étape clairement défini. Boire suffisamment tous les jours. Ne pas dépasser le dosage recommandé. Conserver hors de portée des enfants.
- Conserver au sec et à l'abri de la lumière à une température entre 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® ist eine Methode mit proteinreichen Mahlzeiten und einem klar definierten Schritt-für-Schritt-Plan. Täglich ausreichend trinken. Empfohlene Dosierung nicht überschreiten. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Trocken und dunkel bei einer Temperatur zwischen 15°C und 22°C aufbewahren.