



CATALOGO MEDICALE PRIMAVERA 2026

Ciò che ci distingue: formulazioni evolute ricche di principi attivi

Gli alimenti Dietamedicale, frutto del lavoro di un team specializzato nelle tecnologie alimentari, sono progettati con caratteristiche uniche che li rendono straordinariamente performanti nel contesto di un percorso chetogenico.



Basso contenuto di carboidrati

Formulati secondo i dettami della dieta chetogenica, gli alimenti Dietamedicale combinano isolati proteici e fibre alimentari ad altissima titolazione, con un minimo residuo di carboidrati. Ideali per i protocolli **VLCKD**, questi prodotti offrono un supporto efficace alla tua dieta.



Con leucina

L'aggiunta di leucina, un amminoacido essenziale esclusivamente chetogenico, sostiene la sintesi proteica durante la restrizione calorica e contribuisce alla produzione di corpi chetonici. Questo aspetto è particolarmente rilevante se si considera che le terapie con agonisti del GLP-1, pur risultando efficaci sul calo ponderale, sono state associate a una marcata riduzione della massa magra.



Acido caprilico e MCT

Arricchiti con acido caprilico, un MCT particolarmente potente, gli alimenti Dietamedicale **umentano la chetonemia**, facilitando l'aderenza alla dieta, la perdita di massa grassa e preservando la massa magra.



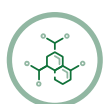
Senza soia

Quasi tutti gli alimenti Dietamedicale sono privi di soia e dei suoi derivati, evitando impatti sulla **funzione tiroidea** generale e adatti a chi ha condizioni particolari.



Senza amidi resistenti

Non utilizziamo amidi resistenti (RS) come ingrediente. Non tutti gli RS sono realmente "non digeribili" e la loro risposta metabolica può essere variabile; in particolare l'RS4 è un amido chimicamente modificato, spesso fosforilato, con comportamento fisiologico non sempre prevedibile. In un protocollo chetogenico terapeutico, l'assenza di amidi resistenti consente un controllo più rigoroso della risposta glicemica, insulinica e della stabilità della chetonemia.



L'Indice Chimico

È vitale nelle diete chetogeniche ipocaloriche, poiché valuta la **qualità delle proteine** in contesti di ridotta assunzione calorica. Questo indicatore, basato sulla presenza di aminoacidi essenziali, è cruciale per garantire che i prodotti selezionati nel catalogo forniscano proteine di alta qualità per preservare la massa magra e la salute generale durante la perdita di peso.



Formulazioni mediterranee

I prodotti Dietamedicale seguono le tendenze della "versione mediterranea" della dieta chetogenica, privilegiando l'**olio d'oliva** come principale fonte di grassi. Ricco di acidi oleici monoinsaturi e composti antiossidanti, contribuisce a migliorare il profilo nutrizionale complessivo.



GLP1 Friendly

I prodotti contrassegnati con "GLP1 Friendly" sono formulati con profilo di nutrienti e basso contenuto di FODMAP fermentabili, adeguata densità proteica e ridotto carico osmotico. Possono risultare particolarmente indicati in soggetti che presentano ridotto appetito o rallentato svuotamento gastrico, inclusi coloro che seguono terapie con agonisti del recettore GLP1.

Perché non utilizziamo gli amidi resistenti

Gli amidi resistenti (Resistant Starch, RS) rappresentano una frazione dell'amido che, secondo definizione analitica, non viene idrolizzata dagli enzimi digestivi in condizioni standardizzate in vitro e raggiunge il colon, dove può essere fermentata dal microbiota intestinale con produzione di acidi grassi a corta catena (SCFA), in particolare acetato, propionato e butirato. La classificazione comunemente accettata distingue cinque categorie: RS1 (amido fisicamente intrappolato nella matrice alimentare), RS2 (amido nativo ad alta cristallinità), RS3 (amido retrogradato dopo cottura e raffreddamento), RS4 (amido chimicamente modificato) e RS5 (complessi amido-lipide) ¹.

Limiti della resistenza

Un aspetto cruciale riguarda la definizione stessa di "resistenza". La classificazione come RS deriva da metodiche in vitro che simulano la digestione enzimatica; tuttavia, **il comportamento fisiologico in vivo può essere significativamente diverso**. La reale quota di amido che sfugge alla digestione dipende da molteplici variabili: lavorazioni tecnologiche (estrazione, micronizzazione, gelatinizzazione), interazioni con proteine e lipidi nella matrice alimentare, tempo di transito intestinale, attività enzimatica individuale e composizione del microbiota. Di conseguenza, un amido classificato come "resistente" in laboratorio **non è necessariamente completamente non digeribile** nell'organismo umano. Studi metabolici hanno dimostrato che la risposta glicemica e insulinica agli RS può variare tra individui e tra alimenti contenenti la stessa tipologia di RS ^{2,3,4}.

L'amido resistente di tipo 4

Particolare attenzione merita l'RS4, frequentemente impiegato nell'industria alimentare come ingrediente tecnologico per ridurre il contenuto di carboidrati dichiarati o incrementare la quota di fibra. L'RS4 è ottenuto mediante modificazioni chimiche dell'amido, tra cui la fosforilazione (es. distarch fosfato, E1412).

Secondo il Regolamento (UE) n. 231/2012, che stabilisce le specifiche tecniche degli additivi autorizzati dal Regolamento (CE) n. 1333/2008, il contenuto massimo di fosforo residuo nell'amido fosforilato è regolamentato e il grado di sostituzione è limitato (tipicamente non superiore allo 0,4% espresso come fosforo). Ciò significa che si tratta di un amido strutturalmente modificato entro limiti normativi definiti, ma comunque differente dall'amido nativo. La sua digeribilità effettiva dipende dal grado di sostituzione chimica e dalla specifica architettura molecolare, e **non è automaticamente sinonimo di completa inattaccabilità enzimatica** in vivo ^{1,4}.

Contributo energetico

Dal punto di vista metabolico, la fermentazione colica degli RS comporta la produzione di SCFA che vengono assorbiti e contribuiscono al bilancio energetico ^{2,5}. In un contesto alimentare ordinario questo contributo può essere marginale; in un protocollo chetogenico terapeutico, dove la precisione del carico glucidico è determinante per il mantenimento della chetonemia, anche apporti indiretti possono influenzare la stabilità metabolica.

Stabilità metabolica in chetogenica

In un protocollo chetogenico terapeutico, l'obiettivo non è semplicemente ridurre l'indice glicemico, ma mantenere uno stato di euketonemia stabile ($\geq 0,5$ mmol/L). La stabilità della chetonemia dipende in modo sensibile dall'apporto effettivo di carboidrati digeribili e dalla risposta insulinica complessiva. Anche piccole variazioni nel carico glucidico reale o nel contributo energetico fermentativo possono influenzare la concentrazione di β -idrossibutirrato. L'introduzione di ingredienti tecnologicamente classificati come "resistenti" ma fisiologicamente variabili introduce un elemento di imprevedibilità che mal si concilia con un approccio terapeutico strutturato e monitorato.

Bibliografia

- 1 Sajilata MG et al. Resistant starch – A review. *Compr Rev Food Sci Food Saf.* 2006;5(1):1–17.
- 2 Cummings JH et al. Digestion and physiological properties of resistant starch in the human large bowel. *Br J Nutr.* 1996;75(5):733–747.
- 3 Robertson MD et al. Insulin-sensitizing effects of dietary resistant starch. *Am J Clin Nutr.* 2005;82(3):559–567.
- 4 Lockyer S, Nugent AP. Health effects of resistant starch. *Nutr Bull.* 2017;42(1):10–41.
- 5 Livesey G. Energy values of unavailable carbohydrate and diets. *Am J Clin Nutr.* 1992;55(1):1–17.
- 6 Nugent AP. Health properties of resistant starch. *Nutr Bull.* 2005;30(1):27–54.
- 7 Regolamento (CE) n. 1333/2008; Regolamento (UE) n. 231/2012.

Tollerabilità gastrointestinale

Va inoltre considerata la tollerabilità gastrointestinale. Gli RS, in quanto substrati fermentabili, possono aumentare la produzione di gas e sintomi addominali in soggetti predisposti, soprattutto se consumati quotidianamente in quantità rilevanti⁶. In pazienti in terapia incretinica o nelle fasi iniziali di una VLCKD, dove la motilità gastrica e il comfort intestinale sono già modulati farmacologicamente o dieteticamente, questo aspetto può assumere rilievo clinico.

Razionale dell'esclusione

L'esclusione degli amidi resistenti, pertanto, non rappresenta una posizione ideologica contro la fibra fermentabile, ma una scelta di coerenza metabolica. Eliminare fonti glucidiche tecnologicamente modificate o fisiologicamente variabili consente un controllo più rigoroso del carico glucidico reale, una maggiore prevedibilità della risposta insulinica e una gestione più stabile della chetonomia, elementi centrali in una strategia che considera la chetosi come strumento terapeutico.



Bibliografia

- 1 Sajilata MG et al. Resistant starch – A review. *Compr Rev Food Sci Food Saf.* 2006;5(1):1–17.
- 2 Cummings JH et al. Digestion and physiological properties of resistant starch in the human large bowel. *Br J Nutr.* 1996;75(5):733–747.
- 3 Robertson MD et al. Insulin-sensitizing effects of dietary resistant starch. *Am J Clin Nutr.* 2005;82(3):559–567.
- 4 Lockyer S, Nugent AP. Health effects of resistant starch. *Nutr Bull.* 2017;42(1):10–41.
- 5 Livesey G. Energy values of unavailable carbohydrate and diets. *Am J Clin Nutr.* 1992;55(1):1–17.
- 6 Nugent AP. Health properties of resistant starch. *Nutr Bull.* 2005;30(1):27–54.
- 7 Regolamento (CE) n. 1333/2008; Regolamento (UE) n. 231/2012.



KETOEDUCATION ACADEMY



**Keto Education organizza Corsi di Alta Formazione
sulla Dieta Chetogenica con crediti ECM.**

- Diventa un professionista certificato della chetosi clinica.
- La nostra Academy è dedicata ai professionisti della salute.



Visita il nostro sito per essere
sempre aggiornato sui corsi!

www.ketoeducation.com

Il metodo Dietamedicale

Il metodo Dietamedicale: un percorso personalizzato per il benessere

Il Metodo Dietamedicale è progettato per guidare gli individui attraverso un percorso di cambiamento graduale, partendo da minori apporti calorici e glucidici (VLCKD) e dirigendosi verso un' alimentazione bilanciata. Questo percorso, articolato in step mensili con obiettivi specifici, è strutturato **su misura in base alle esigenze individuali** legate alla struttura fisica, sesso, età, attività lavorativa, attività fisica e abitudini alimentari di ciascun paziente.

1. VLCKD (Very Low Calories Ketogenic Diet)

Questa fase intensiva consente di mantenere un significativo deficit calorico attraverso la **chetosi fisiologica**. Gli alimenti Dietamedicale, altamente biodisponibili e a elevato valore biologico, supportano il mantenimento del tessuto magro metabolicamente attivo, riducendo sensazioni di fame e affaticamento.

2. LCKD (Low Calories Ketogenic Diet)

Mantenendo lo stato di chetosi fisiologica, questa fase favorisce ulteriori perdite di peso senza eccessiva sensazione di fame. L'introduzione graduale di proteine animali sostituisce gli alimenti Dietamedicale nei pasti principali, rendendo il percorso più **aderente e conviviale**.

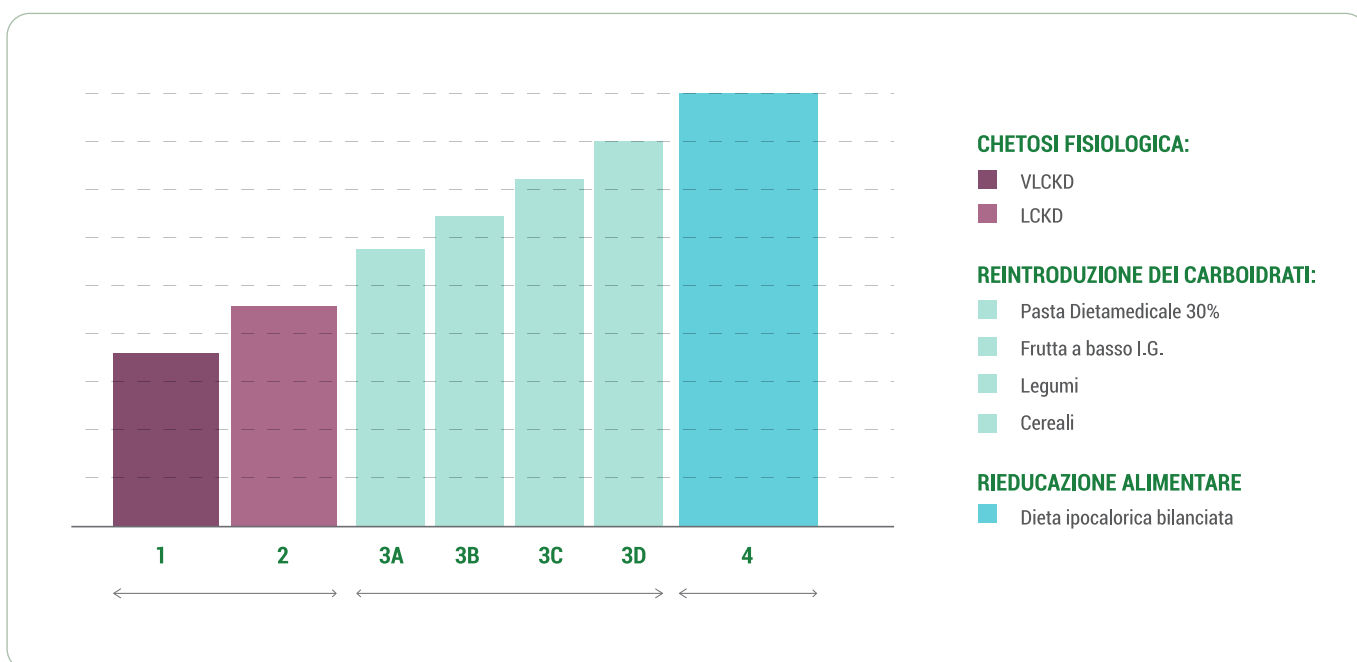
3. Reintroduzione Graduale dei Carboidrati

Questa delicata fase prevede una graduale reintroduzione di carboidrati a **basso indice e carico glicemico**, evitando picchi d'insulina e consolidando i risultati di dimagrimento ottenuti. Il processo avviene attraverso passi successivi (~150 Kcal alla volta), garantendo una risposta adattativa metabolica positiva.

4. Rieducazione Alimentare

Durante questa fase, si elabora una dieta personalizzata e un piano di attività fisica, mirando a sviluppare una **nuova consapevolezza alimentare**. L'obiettivo è guidare il paziente verso scelte migliori in termini di contenuto glucidico e lipidico, consolidando i risultati raggiunti e promuovendo uno stile di vita sano e sostenibile.

Il Metodo Dietamedicale offre un approccio completo e personalizzato per raggiungere il benessere attraverso il controllo del peso e la promozione di scelte alimentari consapevoli.



Tab.2: Riadattamento metabolico dalla chetosi fisiologica alla rieducazione alimentare

KetoKal: Il software per protocolli chetogenici personalizzati

KetoKal rappresenta l'avanguardia nella creazione di protocolli chetogenici personalizzati, utilizzando algoritmi avanzati derivati dalla letteratura scientifica. Sviluppato per i professionisti della nutrizione, il software integra dati clinici ottenuti da strumenti di precisione come bilance, circonferenze corporee, plicometria e bioimpedenziometria.

Caratteristiche Principali:

1. Personalizzazione Avanzata

Inserendo dati accurati del paziente e le misurazioni ottenute dagli strumenti, KetoKal calcola e suggerisce quantità ideali di proteine, carboidrati, grassi e Kilocalorie. Il software tiene conto sia del BMI che della composizione corporea per garantire precisione nella personalizzazione del protocollo.

2. Fasi e Rapporto Personalizzabile

Gli utenti possono selezionare diverse fasi del protocollo chetogenico e regolare il rapporto tra performance della dieta e aderenza individuale. Ciò consente una flessibilità adattiva in linea con le esigenze specifiche del paziente.

3. Database Nutrizionale Affidabile

KetoKal integra un database filtrato dei valori nutrizionali provenienti da fonti autorevoli come CREA/SCAI, garantendo dati accurati e aggiornati.

4. Personalizzazione del Documento Finale

Il software consente di personalizzare il PDF finale con i loghi del professionista della nutrizione, creando un protocollo dietoterapico chetogenico professionale e personalizzato.

5. Layout Settimanale e Giornaliero

Il protocollo può essere presentato al paziente in formato settimanale o con un layout di una giornata tipica, offrendo alternative per ogni momento della giornata. Questo contribuisce a rendere il piano alimentare più pratico e gestibile per il paziente.

Con KetoKal, i professionisti della nutrizione possono ottimizzare la precisione e l'efficacia dei protocolli

**Richiedi l'attivazione gratuita
e le credenziali di accesso
registrandoti sul nostro sito.**



www.dietamedicale.it





Molti dichiarano. Noi certifichiamo.

Nel mondo della nutrizione clinica, non ci si può basare su semplici affermazioni.

Ogni prodotto dietamedicale è il risultato di rigorose analisi, validazioni scientifiche e protocolli certificati.

Grazie alla precisione garantita dal nostro laboratorio interno, l'azienda è riconosciuta dal Ministero della Salute per la produzione di alimenti a fini medici speciali (AFMS), destinati a condizioni neurologiche complesse.

Un riconoscimento riservato a pochissime realtà.

Perché dove altri improvvisano, noi costruiamo evidenze.

Eccellenza Certificata AFMS.

L'azienda è tra le poche realtà italiane riconosciute dal Ministero della Salute per la commercializzazione di Alimenti a Fini Medici Speciali (AFMS) destinati alla gestione dietetica di patologie rare nelle quali la dieta chetogenica rappresenta trattamento terapeutico essenziale.

Tra queste rientrano l'epilessia farmacoresistente, il deficit del trasportatore del glucosio di tipo 1 (GLUT1 Deficiency Syndrome) e il deficit del complesso della piruvato deidrogenasi (PDH deficiency), condizioni per le quali la chetogenesi costituisce terapia di prima linea o unico intervento efficace.

Operare in questo ambito implica standard formulativi estremamente rigorosi, precisione assoluta nel controllo del carico glucidico e piena conformità ai requisiti normativi ministeriali. Il riconoscimento istituzionale testimonia una competenza consolidata nella nutrizione clinica chetogenica e un posizionamento scientifico di alto livello nel settore degli alimenti destinati a fini medici speciali.

Dolci

LOW FODMAP FORMULA



Keto Cornetto Low FODMAP Formula

17*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM115

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine di riso, proteine del GRANO, albume d'UOVO, BURRO, fibra di FRUMENTO, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, acido caprilico, sale, lievito naturale, conservanti: sorbato di potassio, L-leucina, edulcoranti: ciclamato di sodio, aroma di vaniglia.

NOVITÀ



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Cornetto Ripieno

13*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di riso, proteine di AVENA, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, ripieno * (proteine di pisello, proteine di riso, eritritolo, olio d'oliva, olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole), olio di cocco, BURRO, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, conservanti: potassio sorbato, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, aromi: vaniglia e limone.

DM114



* Ripieno di crema di cacao: proteine isolate di AVENA, cacao magro, fibre di cacao, NOCCIOLE

DM203



* Ripieno di crema pasticcera: proteine del LATTE, UOVA



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Cornetto Variegato Ripieno al cacao

13*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

DM173

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di riso, proteine d'AVENA, fibra di acacia, fibra di FRUMENTO, olio di cocco, BURRO, crema al cacao (proteine di pisello, proteine di AVENA, cacao, proteina del riso, eritritolo, fibra di cacao, olio d'oliva, NOCCIOLE), eritritolo, cacao in polvere (5%), L-leucina, acido caprilico, emulsionante: lecitina di girasole, e471, sale iodato, lievito naturale, conservanti: potassio sorbato, aroma di vaniglia.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Cornetto Proteico

12*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM107

INGREDIENTI: proteine del GRANO, albume d'UOVO, proteine di pisello, fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, proteine di riso, eritritolo, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, aromi: vaniglia e limone, emulsionante: lecitina di girasole, e471, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



SENZA
L'AGGIUNTA
DI GLUTINE



Keto Plumcake

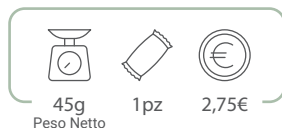
Proteico

11* **2***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine di riso, proteine del LATTE, albume d'UOVO, BURRO, olio d'oliva, olio di cocco, eritritolo, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, **, acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, e471, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio, ***, conservanti: potassio sorbato.

DM119 **Gusto Cacao:** **cacao 5% - *** aroma di cacao

DM118 **Gusto Arancia:** arancia in granuli (5%), *** aroma di arancia



Keto Plumcake

5* **2***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, proteine del GRANO, fibra di AVENA, albume d'UOVO, **, acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, eritritolo, ***, conservanti: potassio sorbato.

DM049 **Gusto Vaniglia Limone:** *** aroma di vaniglia limone

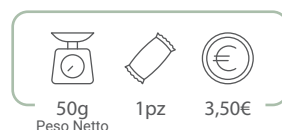
DM051 **Gusto Cacao:** **cacao 5% - *** aroma di cacao



Keto Cornetto Glassato

10* **2***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di riso, proteine d'AVENA, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, eritritolo, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, conservanti: sorbato di potassio, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, aromi: vaniglia e limone, Glassa: MANDORLE tostate, NOCCIOLE tostate.



Keto Tavoletta Al cacao

4* **0,4***
PROTEINE CARBOIDRATI

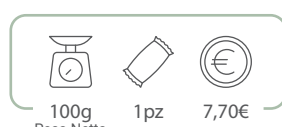
INGREDIENTI: NOCCIOLE, burro di cacao, cacao, proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine di riso, eritritolo, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia.



Keto Crema Di cacao

1* **0,4***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: NOCCIOLE, olio di cocco, acido caprilico, cacao, proteine di riso, proteine isolate del pisello, emulsionante: lecitina di girasole, eritritolo.



DM020

DM055

DM021

Keto Muffin

Alla mela e cannella



15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM159

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, eritritolo, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, granuli essiccati di mela e di pera (3%), cannella (1%), acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, conservanti: sorbato di potassio.



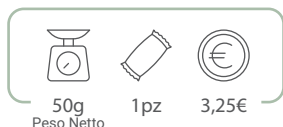
LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,25€

Keto Muffin

All'uvetta



15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM064

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine d'AVENA, albume d'UOVO, eritritolo, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, uvetta (5%), acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,25€

Keto Muffin

Al cacao



15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM065

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine d'AVENA, albume d'UOVO, eritritolo, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, acido caprilico, L-leucina, cacao (5%), gocce di cioccolato (burro di cacao, cacao, emulsionante: lecitina di girasole), sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, conservanti: potassio sorbato



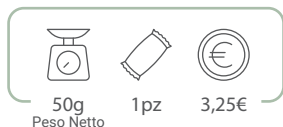
LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,25€

Keto Dolce Mattino

Al cacao



8*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM001

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine di riso, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, gocce di cioccolato (burro di cacao, cacao, emulsionante: lecitina di girasole), olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, eritritolo, cacao in polvere (5%), acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



40g
Peso Netto

1pz

2,50€



Keto Wafer Alla Vaniglia

15*

PROTEINE

5*

CARBOIDRATI

DM189

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine del LATTE, collagene idrolizzato), olio di cocco, polidestrosio, emulsionante: lecitina di SOIA, mono e digliceridi, proteine del grano (GLUTINE), aroma di LATTE, fibra di bambù, cacao magro in polvere, farina di SOIA, olio di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, Carbonato di calcio, ferro fumarato, Niacina (Nicotinamide), Vitamina B1 (tiamina), edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio, sale.



Keto Wafer Al gusto cappuccino

15*

PROTEINE

5*

CARBOIDRATI

DM190

INGREDIENTI: Miscela proteica (proteine del LATTE, collagene idrolizzato), olio di cocco, polidestrosio, emulsionante: lecitina di SOIA, mono e digliceridi, pasta di cacao, aroma di LATTE, proteine del grano (GLUTINE), fibra di bambù, cacao magro in polvere, farina di SOIA, olio di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, Carbonato di calcio, ferro fumarato, Niacina (Nicotinamide), Vitamina B1 (tiamina), edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio, sale.



Keto Frollini Glassati

10*

PROTEINE

1g

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, albume d'UOVO, proteine del LATTE, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, **, acido caprilico, L-leucina, eritritolo, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, Copertura al cacao (NOCCIOLE, burro di cacao, cacao, proteine di pisello, proteine di AVENA, proteine di riso, edulcorante: eritritolo, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia).

DM015  Gusto Cocco: **cocco 5%

DM016  Gusto Mandorla: **MANDORLE tostate 5%



Keto Frollini All'arancia

8*

PROTEINE

1g

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, albume d'UOVO, proteine del LATTE, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, bucce d'arancia (10%), acido caprilico, L-leucina, aroma di arancia, eritritolo, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



DM014



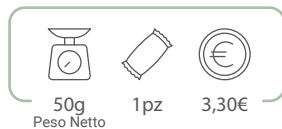
Keto Biscottini

15g* **2g***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: albume d'UOVO, proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, emulsionante: lecitina di girasole, **, acido caprilico, L-leucina, eritritolo, aroma di vaniglia.

DM022 **Gusto Mela Pera:** **granuli essiccati di mela e di pera (3%)

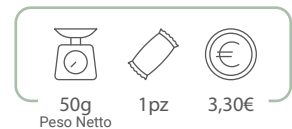
DM023 **Gusto Vaniglia Limone:** **aromi di vaniglia e limone



Keto Biscottini Al Cacao

15g* **2g***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: albume d'UOVO, proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, cacao in polvere (5%), acido caprilico, L-leucina, eritritolo, emulsionante: lecitina di girasole.



DM057

SENZA L'AGGIUNTA DI GLUTINE

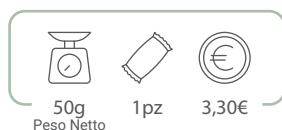
SENZA L'AGGIUNTA DI GLUTINE



Keto Biscottini Con gocce di cioccolato

8g* **4g***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: farina di MANDORLE, BURRO, olio di cocco, proteine di pisello, fibra di acacia, cacao, gocce di cioccolato (5%; burro di cacao, cacao), L-leucina, eritritolo, acido caprilico, proteine del LATTE, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio, succo naturale di limone.

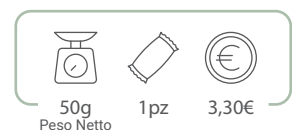


DM199

Keto Biscottini Con granella di pistacchio

8g* **4g***
PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: farina di MANDORLE, BURRO, olio di cocco, proteine di pisello, fibra di acacia, Granella di pistacchio 3%, L-leucina, eritritolo, acido caprilico, proteine del LATTE, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio, succo naturale di limone.



DM198

*per porzione



Keto Super Delizie

Ai frutti di bosco

15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM0121

INGREDIENTI: proteine isolate del pisello, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di acacia, fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, eritritolo, frutti di bosco granulati (3%), acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, aromi di frutti di bosco.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Super Delizie

Al caffè

15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM0122

INGREDIENTI: proteine isolate del pisello, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di acacia, fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, eritritolo, caffè (5%), acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Deliziotto

Ai frutti di bosco

15*

PROTEINE

4*

CARBOIDRATI

DM155

INGREDIENTI: proteine isolate del pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, eritritolo, frutti di bosco granulati (3%), L-leucina, acido caprilico, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, aroma di frutti di bosco.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



Keto Deliziotto

Alla pera e cioccolato

15*

PROTEINE

4*

CARBOIDRATI

DM156

INGREDIENTI: proteine d'AVENA, proteine isolate del pisello, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, eritritolo, gocce di cioccolato (cacao, burro di cacao, lecitina di girasole) 5%:, pera in granuli 3%, L-leucina, acido caprilico, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, aroma di pera.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT





Keto
Cantucci
Alla mandorla

19*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM017

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine del LATTE, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, MANDORLE tostate (5%), acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, eritritolo, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, aroma di mandorla.



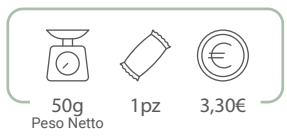
Keto
Cantucci
All'arancia

19*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM018

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine del LATTE, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, arancia in granuli (5%), acido caprilico, L-leucina, eritritolo, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



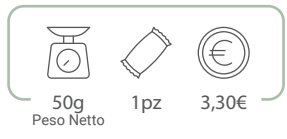
Keto
Cantucci
Al cacao

19*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM019

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine del LATTE, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, cacao in polvere 5%, acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, eritritolo, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



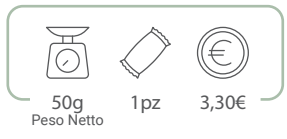
Keto
Cantucci
Alla vaniglia e limone

19*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM024

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine del LATTE, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, aromi di vaniglia e limone acido caprilico, L-leucina, eritritolo, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



*per porzione

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate Proteiche al cacao

15*g PROTEINE 1*g CARBOIDRATI

DM060

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, proteine di pisello, albume d'UOVO, fibra di acacia, proteine d'AVENA, proteine di riso, cacao (4%), MANDORLE, NOCCIOLE, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole, edulcoranti: sucralosio.



70g (2x35g) 2pz 4,95€ (€ 2,47 per porzione)



Keto Fette Glassate Al cacao

15*g PROTEINE 2*g CARBOIDRATI

DM130

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, copertura al cacao (NOCCIOLE, cacao, burro di cacao, proteine di AVENA, proteine di riso, fibra di riso, eritritolo), fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole.



200g (4x50g) 4pz 16,00€ (€ 4,00 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate Al cacao

8*g PROTEINE 1*g CARBOIDRATI

DM004

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine di riso, cacao (5%), MANDORLE, NOCCIOLE, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole, edulcoranti: sucralosio.



70g (2x35g) 2pz 4,95€ (€ 2,47 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate Dolci

8*g PROTEINE 1*g CARBOIDRATI

DM007

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, fibra di riso, fibra di acacia, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, proteine di riso, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole, edulcoranti: sucralosio.



70g (2x35g) 2pz 4,95€ (€ 2,47 per porzione)

Keto Barretta Crisp Choko



SENZA
GLUTINE

15g*

PROTEINE

3g*

CARBOIDRATI

DM175



INDICE
CHIMICO
153**

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto Barretta Alla mandorla e pistacchio



SENZA
GLUTINE

15g*

PROTEINE

3g*

CARBOIDRATI

DM178



INDICE
CHIMICO
137**

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto Barretta Choko Ribes



SENZA
GLUTINE

15g*

PROTEINE

3g*

CARBOIDRATI

DM200



INDICE
CHIMICO
152**

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto Barretta Al cocco



SENZA
GLUTINE

15g*

PROTEINE

3g*

CARBOIDRATI

DM177



INDICE
CHIMICO
137**

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto Barretta Al caramello e arachidi



SENZA
GLUTINE

15g*

PROTEINE

3g*

CARBOIDRATI

DM179



INDICE
CHIMICO
137**

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto Coccole Alla crema di pistacchio



2g*

PROTEINE

1g*

CARBOIDRATI

DM202



SENZA
SOIA



Salati

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate

Proteiche al gusto classico

15*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM058

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

70g (2x35g) Peso Netto	2pz	4,95€ (€ 2,47 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Crostoni

Ai semi oleosi

7*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM054

INGREDIENTI: proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, semi di SESAMO (5%), semi di lino (5%), semi di girasole (5%), acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.



OMEGA 3



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

50g (2x25g) Peso Netto	2pz	3,50€ (€ 1,75 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate

Al gusto classico

7*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM005

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, fibra di riso, fibra di acacia, fibra di AVENA, proteine del GRANO, proteine d'AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

70g (2x35g) Peso Netto	2pz	4,95€ (€ 2,47 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Fette Tostate

Al pomodoro

7*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM006

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di riso, fibra di AVENA, proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, pomodoro essiccato (5%), olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, origano, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

70g (2x35g) Peso Netto	2pz	4,95€ (€ 2,47 per porzione)

*per porzione

LOW FODMAP FORMULA



Keto Bauletto

16*
PROTEINE

3*
CARBOIDRATI

DM090

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteine d'AVENA, proteine di riso, proteine di pisello, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.

*per porzione di 80gr



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



250g
Peso Netto

1pz

10,00€



Keto Fette Morbide Proteiche bianche

12*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM068

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, albume d'UOVO, proteine d'AVENA, proteine di riso, acido caprilico, L-leucina, inulina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



200g
(4x50g)
Peso Netto

4pz

10,00€
(€ 2,50 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto Cornetto Ai semi

12*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM113

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine di riso, proteine del GRANO, fibra di acacia, proteine isolate di AVENA, fibra di AVENA, albume d'UOVO, olio d'oliva, olio di cocco, BURRO, semi di lino (5%), semi di SESAMO (5%), acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: potassio sorbato.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,50€



Keto Fette Morbide Ai semi

7*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM044

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, fibra di AVENA, proteine d'AVENA, semi oleosi 10% (semi di lino, semi di SESAMO), inulina, olio d'oliva, olio di cocco, albume d'UOVO, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole, conservanti: sorbato di potassio.



OMEGA 3



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



200g
(4x50g)
Peso Netto

4pz

10,00€
(€ 2,50 per porzione)



Keto Focaccia

Proteica al rosmarino

16*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

DM158

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, albume d'UOVO, proteine di riso, olio d'oliva, olio di cocco, inulina, rosmarino (5%), lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, emulsionante: e471 vegetale, acido caprilico, L-leucina, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



80g
Peso Netto

1pz

4,30€



Keto Focaccia

Proteica alle olive

15*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

DM163

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, albume d'UOVO, proteine di riso, inulina, olio d'oliva, olio di cocco, olive (7%), lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, emulsionante: e471 vegetale, acido caprilico, L-leucina, conservanti: sorbato di potassio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



80g
Peso Netto

1pz

4,30€

LOW FODMAP FORMULA



Keto Pizzetta

Proteica al pomodoro

15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM117

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, albume d'UOVO, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, sale iodato, lievito naturale, pomodoro essiccato (2%), origano 2%, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: potassio sorbato, L-leucina.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,30€

LOW FODMAP FORMULA



Keto Focaccia Bianca

Bianca

9*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM003

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, fibra di AVENA, proteine isolate di AVENA, proteine del GRANO, olio d'oliva, olio di cocco, lievito naturale, acido caprilico, L-leucina, inulina, sale iodato, conservanti: sorbato di potassio.



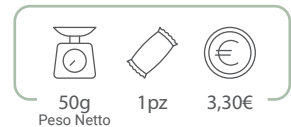
LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

3,30€

LOW FODMAP FORMULA



Keto Base Pizza

18*

PROTEINE

5*

CARBOIDRATI

DM032

INGREDIENTI: fibra di AVENA, fibra di acacia, fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, sale iodato, lievito naturale, e471, conservanti: potassio sorbato.



LEUCINA



SENZA
SOIA



C8 MCT



100g
Peso Netto

1pz

5,50€



Keto Pagnottella Ai semi

9*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM059

INGREDIENTI: proteine d'AVENA, proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, fibra di AVENA, inulina, olio d'oliva, olio di cocco, semi di lino (5%), semi di SESAMO (5%), acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: sorbato di potassio.



OMEGA 3



LEUCINA



SENZA
SOIA



C8 MCT



50g
Peso Netto

1pz

2,75€

LOW FODMAP FORMULA



Keto Pagnottella All'olio

7*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM002

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine di riso, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: sorbato di potassio.



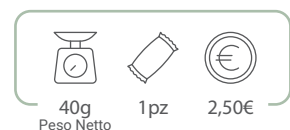
LEUCINA



SENZA
SOIA



C8 MCT



40g
Peso Netto

1pz

2,50€

LOW FODMAP FORMULA



Keto Piada

Al gusto classico

11*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM063

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, olio d'oliva, olio di cocco, proteine del GRANO, proteine d'AVENA, proteine di riso, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale, conservanti: potassio sorbato.



LEUCINA



SENZA
SOIA



C8 MCT

		
100g (2x50g) Peso Netto	2pz	6,60€ (€ 3,30 per porzione)

LOW FODMAP FORMULA



Keto
Mini Snack

Ai semi di sesamo e lino

18*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

NOVITÀ

INGREDIENTI: proteine di FRUMENTO, proteine di riso, proteine di pisello, fibra di FRUMENTO, SESAMO (5%), semi di lino (5%), olio extra vergine d'oliva, olio di girasole alto oleico, acido caprilico, sale, lievito naturale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, L-leucina.



DM135

LOW FODMAP FORMULA



Keto
Maxi Griss
Al gusto classico

11*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, fibra di riso, fibra di acacia, fibra di AVENA, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole.



DM053

LOW FODMAP FORMULA



Keto
Mini Griss
Proteico al rosmarino

15*
PROTEINE

1*
CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, proteine di riso, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, lievito naturale, rosmarino (3%), sale iodato, emulsionante: lecitina di girasole, e471, L-leucina.



DM116

SENZA L'AGGIUNTA DI GLUTINE



Keto
Griss Rustico
Al sesamo

12*
PROTEINE

3*
CARBOIDRATI

INGREDIENTI: farina di MANDORLE, olio di cocco, semi di SESAMO, semi di lino, proteine di riso, proteine di pisello, fibra di acacia, inulina, albume d'UOVO, emulsionante: e471 vegetale, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, eritritolo.



DM201

LOW FODMAP FORMULA



Keto
Mini Griss
Al sesamo

8*
PROTEINE

1*
CARBOIDRATI

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, proteine di pisello, proteine d'AVENA, fibra di riso, fibra di acacia, fibra di AVENA, SESAMO (5%), olio d'oliva, olio di cocco, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, sale iodato, emulsionante: e471 vegetale, lecitina di girasole.



DM008

LOW FODMAP FORMULA



Keto Mini Cracky

18*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, albume d'UOVO, proteine di riso, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, **, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.

DM045 Gusto Classico

DM072 Gusto Pizza: pomodoro 5%, origano, rosmarino 3%



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



50g

Peso Netto

1pz

3,50€



Keto Crostucci Alle olive

16*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, olio d'oliva, olio di cocco, olive (7%), albume d'UOVO, proteine d'AVENA, acido caprilico, L-leucina, inulina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



100g

(2x50g)

Peso Netto

2pz

7,00€

(€ 3,50 per porzione)

DM046



Keto Crostucci Gusto classico

16*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del GRANO, fibra di FRUMENTO, proteine d'AVENA, proteine di riso, olio d'oliva, olio di cocco, albume d'UOVO, acido caprilico, L-leucina, sale iodato, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



100g

(2x50g)

Peso Netto

2pz

7,00€

(€ 3,50 per porzione)

DM047

LOW FODMAP FORMULA



Keto Cracky Al rosmarino

15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine del GRANO, proteine di riso, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, olio d'oliva, olio di cocco, rosmarino (5%), sale iodato, acido caprilico, L-leucina, lievito naturale, emulsionante: lecitina di girasole, e471 vegetale.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT



150g

(3x50g)

Peso Netto

3pz

11,00€

(€ 3,66 per porzione)

DM0120

*per porzione

Portate
principali

LOW FODMAP FORMULA



Keto Tagliatelle

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM144

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, **, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.

DM146



Agli Spinaci: **spinaci (15%)



SENZA SOIA



LOW FODMAP FORMULA



Keto Mezze Maniche

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM147

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



LOW FODMAP FORMULA



Keto Fusilli

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM141

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



LOW FODMAP FORMULA



Keto Penne

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM140

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



LOW FODMAP FORMULA



Keto Risoni

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM142

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



LOW FODMAP FORMULA



Keto Sedani

18g

PROTEINE

5g

CARBOIDRATI

DM143

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



*per porzione

LOW FODMAP FORMULA



Keto Spaghetti

18*

PROTEINE

5*

CARBOIDRATI

DM145

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



250g
Peso Netto 1pz 8,00€

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985

LOW FODMAP FORMULA



Keto Conchigliette

18*

PROTEINE

5*

CARBOIDRATI

DM148

INGREDIENTI: proteine di pisello, proteine d'AVENA, proteine del GRANO, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, fibra di acacia, proteina del riso, psillio, L-leucina, L-Lisina.



SENZA SOIA



50g
Peso Netto 1pz 1,80€

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

Keto Zuppa Di verdure senza glutine

18*

PROTEINE

4*

CARBOIDRATI

DM186

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine della SOIA, proteine del LATTE, collagene idrolizzato), verdure disidratate (8,2%) (estratti in polvere di Asparagus o., Allium p., Spinacia o., Daucus c., Allium c., Solanum t.), olio di cocco, aromi naturali di LATTE e cipolla, sale, addensanti: xantano e gomma di guar, alginato di sodio, antiagglomeranti: diossido di silicio, esaltatori di sapidità: glutammato di sodio, scaglie di prezzemolo, polvere di aglio biologico.



INDICE CHIMICO 172**



91,5g
(3x30,5g) 3pz 8,90€
Peso Netto (€ 2,96 per porzione)

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

Keto Vellutata Ai funghi senza glutine

18*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

DM187

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine della SOIA, proteine del LATTE, collagene idrolizzato), aroma di LATTE, olio di cocco, sale, addensanti: xantano e gomma di guar, alginato di sodio, funghi in polvere (2%), antiagglomeranti: diossido di silicio, potassio citrato, esaltatori di sapidità: glutammato di sodio, polvere di aglio biologico, cipolla.



INDICE CHIMICO 156**



84g
(3x28g) 3pz 8,90€
Peso Netto (€ 2,96 per porzione)

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

18*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

Keto Vellutata

Agli asparagi senza glutine

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine della SOIA, proteine del LATTE, collagene idrolizzato), aroma di LATTE, verdure disidratate (4,5%) (asparagi (2,4%), spinaci, porri), olio di cocco, emulsionante: lecitina di SOIA, antiossidante: vitamina C, estratto naturale ricco in tocoferolo, sale, addensanti: xantano, carbosimetilcellulosa, potassio citrato, estratto di curcuma.



INDICE CHIMICO 157**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

18*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

Keto Omelette

Alle erbe

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine del LATTE, albume d'UOVO in polvere), proteine intere dell'UOVO, sale, mix di erbe (1%) (rosmarino, spezie, santoreggia, origano, basilico, timo), estratto di curcuma, aroma naturale di LATTE, pepe nero macinato, scaglie di prezzemolo.



INDICE CHIMICO 155**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

18*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

Keto Omelette

Ai funghi porcini

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine del LATTE, albume d'UOVO in polvere), proteine intere dell'UOVO, aroma naturale di LATTE, funghi porcini in polvere (2,1%), calcio carbonato, estratto di curcuma, sale, pepe nero macinato, scaglie di prezzemolo.



INDICE CHIMICO 156**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

18*

PROTEINE

4*

CARBOIDRATI

Keto Omelette

Al formaggio

INGREDIENTI: miscela proteica (proteine del LATTE, albume d'UOVO in polvere), proteine intere dell'UOVO, formaggio in polvere (LATTE) (4,9%), sale, calcio carbonato, estratto di curcuma.



INDICE CHIMICO 154**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985

Mix



Keto
Dolce Mix
 Proteico

19g*

PROTEINE

4g*

CARBOIDRATI

DM131

INGREDIENTI: proteine del siero del LATTE concentrate, albume d'UOVO, proteine di pisello, fibra di FRUMENTO, proteine del GRANO, fibra di acacia, olio di cocco, eritritolo, acido caprilico, L-leucina, emulsionante: lecitina di girasole, e471, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

1 porzione = 75g



450g
 (3x150g)
 Peso Netto



3pz



15,00€
 (€ 2,50 per porzione)



Keto
Mix
 Proteico

15g*

PROTEINE

0,5g*

CARBOIDRATI

DM104

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine d'AVENA, proteine di riso, albume d'UOVO, fibra di FRUMENTO, acido caprilico, L-leucina, eritritolo, olio di cocco, emulsionante: lecitina di girasole.



LEUCINA



SENZA SOIA



C8 MCT

1 porzione = 50g



600g
 (4x150g)
 Peso Netto



4pz



12,00€
 (€ 1,00 per porzione)

Whey Drink



SENZA GLUTINE

Keto Drink Pronto Alla vaniglia senza glutine

15*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM182

INGREDIENTI: acqua purificata, proteine del LATTE, proteine della SOIA, panna (LATTE), FOS (Fruttooligosaccaridi), addensanti: cellulosa microcristallina, sodio metilcellulosa, carragenina, aromi, stabilizzanti: fosfato e citrato di sodio, mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio, colorante: beta-carotene.



INDICE CHIMICO 205**

250ml Peso Netto	1pz	3,90€

**Direttiva 96/8/CE - Allegato II



SENZA GLUTINE

Keto Drink Pronto Al cioccolato senza glutine

15*

PROTEINE

1*

CARBOIDRATI

DM183

INGREDIENTI: Acqua purificata, proteine del LATTE, proteine della SOIA, panna (LATTE), cacao (1,4%), aromi, FOS (Fruttooligosaccaridi), addensanti: cellulosa microcristallina, sodio metilcellulosa, carragenina, stabilizzanti: fosfato e citrato di sodio, mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio.



INDICE CHIMICO 223**

250ml Peso Netto	1pz	3,90€

**Direttiva 96/8/CE - Allegato II



SENZA GLUTINE

Keto Drink Pronto Alla fragola senza glutine

15*

PROTEINE

2*

CARBOIDRATI

DM180

INGREDIENTI: acqua purificata, proteine del LATTE, estratto di fragole (4%), panna (LATTE), addensanti: pectina, carragenina, farina di semi di carrube, FOS (Fruttooligosaccaridi), stabilizzanti: lattato di calcio, fosfato monopotassico, aromi, acidificante: acido lattico, emulsionante: esteri di mono-digliceridi, correttore di acidità: difosfato di sodio, coloranti: colorante: licopene, edulcoranti: sucralosio, antiossidante: ascorbato di calcio.



INDICE CHIMICO 130**

200ml Peso Netto	1pz	3,90€

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA GLUTINE

Keto Drink Pronto Al mango senza glutine

15*

PROTEINE

3*

CARBOIDRATI

DM181

INGREDIENTI: acqua purificata, proteine del LATTE, estratto di mango (3,8%), panna (LATTE), addensanti: pectina, carragenina, farina di semi di carrube, colorante: beta-carotene, concentrato di mela e carota, estratto di curcuma, FOS (Fruttooligosaccaridi), stabilizzanti: lattato di calcio, fosfato monopotassico, aromi, inulina, emulsionante: esteri di mono-digliceridi, correttore di acidità: difosfato di sodio, edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio, antiossidante: ascorbato di calcio.



INDICE CHIMICO 130**

200ml Peso Netto	1pz	3,90€

**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA
GLUTINE

Keto

Preparato Solubile Al cappuccino

18*
PROTEINE

3*
CARBOIDRATI

DM184

INGREDIENTI: proteine del LATTE, emulsionante: lecitina di girasole, caffè solubile (7,6%), olio di girasole alto oleico, emulsionante: esteri di mono-digliceridi, antiossidante: vitamina C, estratto naturale ricco in tocoferolo, cacao magro in polvere, sale, addensanti: xantano e gomma di guar, calcio carbonato, edulcoranti: sucralosio, acesulfame di potassio.



INDICE
CHIMICO
172**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



SENZA
GLUTINE

Keto

Preparato Solubile Al cioccolato

18*
PROTEINE

2*
CARBOIDRATI

DM185

INGREDIENTI: proteine del LATTE, cacao magro in polvere (18%), emulsionante: lecitina di girasole, LATTE scremato in polvere, aroma di LATTE, sale, mono e digliceridi degli acidi grassi, emulsionante: lecitina di SOIA, edulcoranti: aspartame (contiene una fonte di fenilalanina).



INDICE
CHIMICO
172**



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto

Pro Ginseng

17*
PROTEINE

0,3*
CARBOIDRATI

DM110

INGREDIENTI: proteine del siero del LATTE concentrate, fibra di acacia, eritritolo, olio di cocco, acido caprilico, caffè, ginseng (3%), magnesio citrato, potassio citrato.



SENZA
SOIA



C8 MCT



**FAO/OMS/ONU - Ginevra 1985



Keto

Booster Coffee

3*
PROTEINE

0,2*
CARBOIDRATI

DM100

INGREDIENTI: olio di cocco, acido caprilico, proteine del siero del LATTE, eritritolo, fibra di acacia, caffè, cacao, emulsionante: lecitina di girasole.



SENZA
SOIA



C8 MCT



*per porzione



SENZA
MALTODESTRINE
CON PREBIOTICI

Keto Min Plus



INGREDIENTI: fibre prebiotiche, potassio¹ citrato, calcio² carbonato, magnesio³ citrato, Vitamina C⁴ (acido ascorbico), Vitamina B1 (tiamina⁵), ferro⁶ fumarato, zinco⁷ gluconato, Vitamina B5 (acido pantotenico⁸), Vitamina B2 (riboflamina⁹), Vitamina B6 (piridossina¹⁰), aroma di arancia, aroma di limone, edulcoranti: sucralosio.

DIETAMEDICALE INFORMA

Aiuta alla riduzione della stanchezza e affaticamento^{2,4,6,8,9,10} • Contribuisce al mantenimento della normale pressione sanguigna¹
 Contribuisce al normale equilibrio acido-base⁷ • Aiuta a ridurre la perdita di minerale ossea nelle donne in post-menopausa²
 Contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso^{1,3,4,5,9,10} • I prebiotici sono sostanze non digeribili contenute nelle fibre idrosolubili che contribuiscono a modificare positivamente il microbiota intestinale. • L'assenza di maltodestrine lo rende ottimale all'interno di una VLCKD

*dose giornaliera: 2 bustine al giorno

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
 **% VNR= Valori Nutritivi di Riferimento per 1 dose: 2 bustine da 12g

360g (30x12g) Peso Netto	30pz	26,00€ (€ 1,73 per porzione)

DM124

SENZA GLUTINE



Keto Dren

Al gusto Tè alla pesca

Keto-Dren è un drenante in bustine al gusto di tè alla pesca con 10 principi attivi che favoriscono il fisiologico drenaggio dei liquidi corporei¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰, l'equilibrio del peso corporeo¹⁻⁷, la funzionalità delle vie urinarie.³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰

Keto-Dren inoltre contiene estratti vegetali che agiscono come tonico¹⁻⁷ a contrasto di stati di stanchezza fisica e mentale e che contribuiscono ad un'azione antiossidante¹⁻⁷⁻¹⁰ e di regolarità della pressione arteriosa.¹⁰

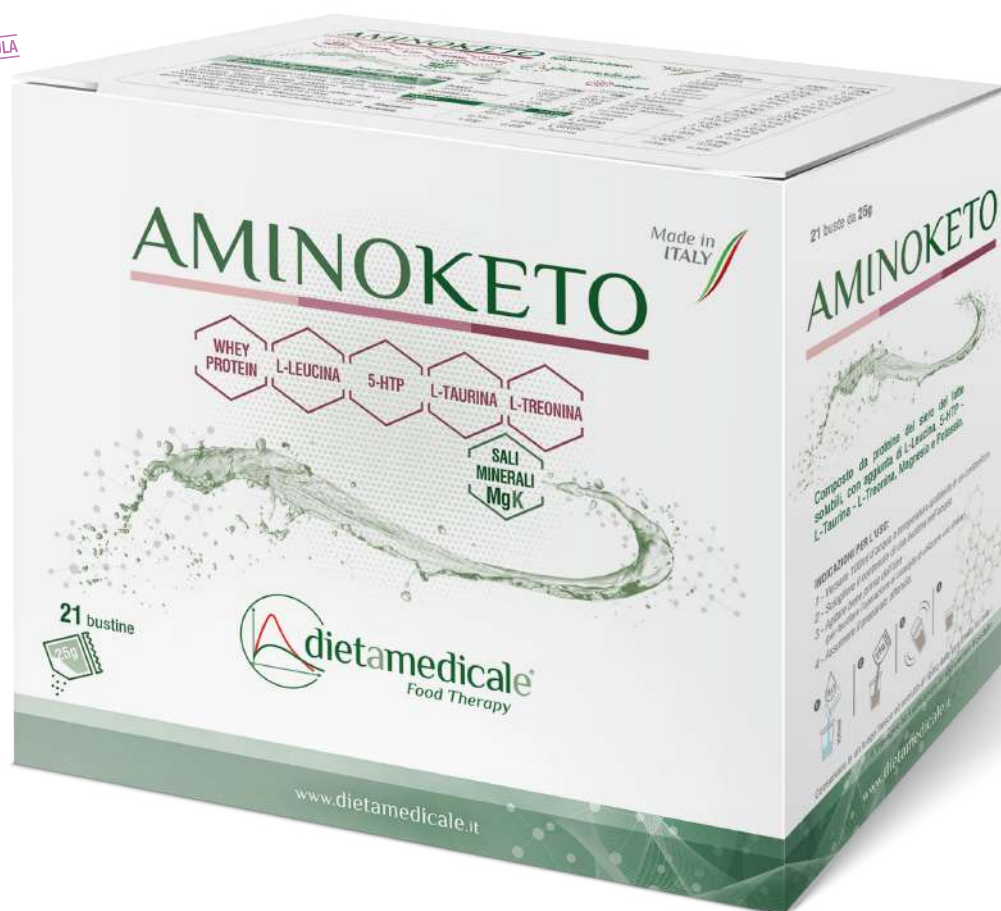
1-10 Linee guida ministeriali di riferimento per gli effetti fisiologici (allegato 1 del Decreto 9 luglio 2012 del Ministero della Salute "Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali", aggiornato dal Decreto 27 marzo 2014)

INGREDIENTI: estratto secco di foglie di tè nero¹ (*Camellia sinensis* L. Kuntze), estratto secco di gambo di ciliegia² (*Prunus cerasus*), estratto secco di foglie di tarassaco³ (*Taraxacum officinale*), estratto secco di fiori di olmaria⁴ (*Filipendula ulmaria*), estratto secco di foglie di frassino⁵ (*Fraxinus excelsior*); estratto secco di foglie di orthosiphon⁶ (*Orthosiphon aristatus*), estratto secco di tè verde in foglia biologico⁷ (*Camellia sinensis* L. Kuntze), estratto secco di pilosella⁸ (*Pilosella officinarum*), estratto secco di foglie di uva ursina⁹ (*Arctostaphylos uva ursi*), estratto secco di fiori di ibisco¹⁰ (*Hibiscus sabdariffa*), aroma naturale, addensante: gomma xantana, edulcorante: sucralosio.



PRINCIPI ATTIVI	QUANTITÀ	
Camellia Sinensis L. Kuntze e.s.	<i>folium</i>	500
- di cui caffeina		<15
Prunus cerasus e.s.	<i>peduncula</i>	400
Taraxacum officinale e.s.	<i>folium</i>	300
Filipendula ulmaria e.s.	<i>summitas</i>	300
Fraxinus excelsior e.s.	<i>folium</i>	300
Orthosiphon aristatus e.s.	<i>folium</i>	200
Tè verde e.s.		200
- di cui caffeina	<i>folium</i>	5-10
- di EGCG		6-12
Pilosella officinarum e.s.	<i>herba</i>	150
Arctostaphylos uva ursi e.s.	<i>folium</i>	150
Hibiscus sabdariffa e.s.	<i>floreum</i>	100

LOW FODMAP FORMULA



Aminoketo



18g* **0,4g***
 PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del siero del LATTE concentrate, **, L-leucina, L-taurina, triptofano, L-treonina, potassio citrato, magnesio citrato, aromi, edulcoranti: sucralosio, sodio ciclamato.

DM101		175gr	Gusto Cacao: **cacao magro in polvere (5%)
DM102		175gr	Gusto Latte macchiato: **caffè
DM111		175gr	Gusto Natural

DM108		525gr	Gusto Cacao: **cacao magro in polvere (5%)
DM109		525gr	Gusto Latte macchiato: **caffè
DM112		525gr	Gusto Natural
DM128		525gr	Gusto Fragoline di bosco: **aroma di fragoline di bosco

DIETAMEDICALE INFORMA

Gli aminoacidi che sostengono la massa magra e favoriscono la serotonina.

4000 mg di LEUCINA per una migliore sintesi proteica.

1000 mg di TRIPTOFANO per contrastare il senso di fame.

500 mg di TAURINA per modulare le risposte insuliniche e favorire l'energia.

530 mg di TREONINA uno degli aminoacidi più soggetti ad ossidazione energetica.

18 gr di WHEY PROTEIN ad altissimo V.B.

+ POTASSIO e MAGNESIO per favorire la rigenerazione dei sistemi tampone



Box 7pz			Box 21pz		
125g (7x25g) Peso Netto	7pz	25,00€ (€ 3,57 per porzione)	525g (21x25g) Peso Netto	21pz	70,00€ (€ 3,33 per porzione)

*per porzione



LOW FODMAP FORMULA

Keto-slim



15g **0,7g**
 PROTEINE CARBOIDRATI

INGREDIENTI: proteine del siero del LATTE, **, ***, L-leucina, L-isoleucina, L-valina, potassio citrato, magnesio citrato, L-carnitina, lattasi, edulcoranti: sucralosio.

DIETAMEDICALE INFORMA

Gli aminoacidi che sostengono la magra e favoriscono il trasporto dei grassi.

BCAA aminoacidi importanti per la sintesi proteica.

CARNITINA aminoacido utile a trasportare gli acidi grassi all'interno dei mitocondri

LATTASI: Enzima necessario per la digestione del lattosio.

CITRATO DI MAGNESIO E POTASSIO: elettroliti per la rigenerazione dei sistemi tampone.

15gr di SIEROPROTEINE del latte per bustina, col massimo VB e PDCAAS.

DM161 **Chocolate: **cacao magro in polvere**

DM162 **Fior di latte**

DM165 **Strawberry: ***aroma di fragola**

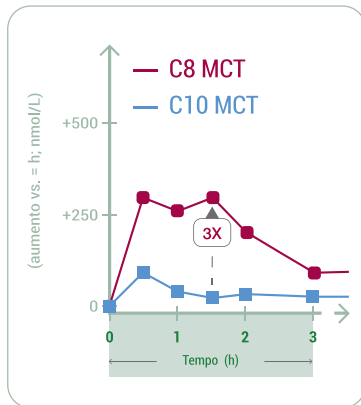


Box 21pz

525g (21x25g) **21pz** **58,00€**
 Peso Netto (€ 2,76 per porzione)

Keto C8

INGREDIENTI: olio MCT C8 puro (Acido Caprilico).



Graf. 3: Vandenberghe C, St-Pierre V, Pierotti T, Fortier M, Castellano CA, Cunnane SC. Tricaprylin alone increases plasma ketone response more than coconut oil or other medium-chain triglycerides: an acute crossover study in healthy adults. *Curr Dev Nutr.* (2017) 1:e000257.



METODI PER L'UTILIZZO

Uno studio ha evidenziato che l'assunzione di MCT alcuni giorni prima di iniziare una dieta chetogenica può favorire la perdita di grasso corporeo, mantenere la massa muscolare e ridurre l'infiammazione misurata tramite la CPR-hs. Si consiglia pertanto di prendere un cucchiaino di C8 almeno tre giorni prima di iniziare la dieta chetogenica per massimizzare questi possibili benefici. Utilizzo: vista l'altissima purezza del prodotto, cominciare con l'assunzione di 5ml (un cucchiaino) per almeno 3/4 giorni prima di raddoppiare la dose.



SENZA SOIA



C8 MCT



ACIDO CAPRILICO



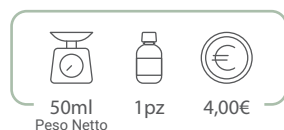
Keto Dolcificante

Da tavola

INGREDIENTI: acqua, edulcoranti: sodio ciclamato e sodio saccarinato.



SENZA SOIA



Transizione



Penne di transizione

21*

PROTEINE

17*

CARBOIDRATI

DM009

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, farina di FRUMENTO, albume d'UOVO, fibra di frumento, fibra di acacia, agenti stabilizzanti: gomma di guar e412, psillio.



SENZA
SOIA



70g
Peso Netto

1pz

1,90€



Fusilli di transizione

21*

PROTEINE

17*

CARBOIDRATI

DM011

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, farina di FRUMENTO, albume d'UOVO, fibra di frumento, fibra di acacia, agenti stabilizzanti: gomma di guar e412, psillio.



SENZA
SOIA



70g
Peso Netto

1pz

1,90€



Risoni di transizione

21*

PROTEINE

17*

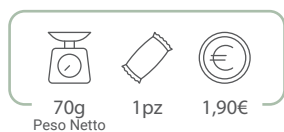
CARBOIDRATI

DM013

INGREDIENTI: proteine del GRANO, proteine di pisello, farina di FRUMENTO, albume d'UOVO, fibra di frumento, fibra di acacia, agenti stabilizzanti: gomma di guar e412, psillio.



SENZA
SOIA



70g
Peso Netto

1pz

1,90€

Valori

CON PROTEINOMETRO IN ORDINE DECRESCENTE



Pasticceria

		Low Fodmap Formula	Senza soia	Senza lattosio	Gluten Sensitivity	Adatto per/Vegani	Gluten free	CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	DICI ZUCCHERI	POLIOLI	FIBRE	GRASSI	DICI ACIDI GRASSI SATURI	SALE	DICI SODIO	PORZIONE
VALORI NUTRIZIONALI																		
DM115	Cornetto Low FODMAP Formula	NOVITA	✓	✓				191	17	1	0,25	--	3	12,5	4	0,5	200	50
DM189	Wafer alla vaniglia							166	15	4,97	0,7	--	2,49	9	5,99	0,16	64,4	35
DM190	Wafer al gusto cappuccino							166	15	4,9	0,39	--	2,7	9,02	6,11	0,14	55,38	35,5
DM159	Muffin alla mela e cannella		✓					176	15	2	0,4	3	9	10	5	0,58	230	50
DM064	Muffin all'uvetta		✓					176	15	2	0,4	3	9	10	5	0,58	230	50
DM065	Muffin al cacao		✓					176	15	2	0,4	3	9	10	5	0,58	230	50
DM173	Cornetto variegato ripieno al cacao		✓					170	13	3,5	0,5	2,5	9	9,5	4,5	0,56	224	50
DM203	Cornetto con crema pasticcera		✓					147	13	2,5	0,5	4,95	4,13	11,45	4,90	0,55	220	50
DM107	Cornetto proteico		✓					153	12,5	2	0,5	3	7	9	2,8	0,68	270	50
DM114	Cornetto con crema al cacao		✓					165	12,5	2	0,5	4,95	2,13	11,4	4,55	0,68	270	50
DM119	Plumcake proteico SGA al cacao		✓		✓			157	11,25	1,8	0,45	9,9	1,8	11,25	4,5	0,2	81	45
DM118	Plumcake proteico SGA al gusto arancia		✓		✓			157	11,25	1,8	0,45	9,9	1,8	11,25	4,5	0,2	81	45
DM020	Cornetto glassato		✓					157	10	2	0,5	3	9,5	10	3,5	0,56	224	50
DM001	Dolce mattino al cacao		✓					106	8	1,6	0,4	2,4	12	4,8	0,4	0,54	216	40
DM049	Plumcake vaniglia e limone		✓					135	5,4	1,8	0,45	11,25	8,55	9,9	4,05	0,2	81	45
DM051	Plumcake al cacao		✓					135	5,4	1,8	0,45	11,25	8,55	9,9	4,05	0,2	81	45
DM055	Tavoletta al cacao		✓	✓	✓	✓		67	4	0,45	0,12	2,4	2,55	4,95	2,85	0,015	6	15
DM021	Crema di cacao		✓	✓	✓	✓		52	1,5	0,4	0,1	1,6	2	4,5	1,4	0,01	4	10
DM202	Keto Coccole ripiene alla crema di pistacchio		✓		✓			47	2,5	1,2	0,1	1	1,2	3	2	0,01	4	10

Biscotteria

DM017	Cantucci alla mandorla		✓					182	19	2	0,5	7,5	6	9,5	2	0,065	26	50
DM018	Cantucci al gusto arancia		✓					182	19	2	0,5	7,5	6	9,5	2	0,065	26	50
DM019	Cantucci al cacao		✓					182	19	2	0,5	7,5	6	9,5	2	0,065	26	50
DM024	Cantucci al gusto vaniglia e limone		✓					182	19	2	0,5	7,5	6	9,5	2	0,065	26	50
DM060	Fette Tostate proteiche al cacao	✓	✓	✓				129	15,4	1,4	0,28	--	10,5	4,55	1,4	0,47	189	35
DM022	Biscottini al gusto mela e pera		✓					195	15	2	0,5	10	5	13	5	0,05	20	50
DM023	Biscottini al gusto vaniglia e limone		✓					195	15	2	0,5	10	5	13	5	0,05	20	50
DM057	Biscottini al cacao		✓					195	15	2	0,5	10	5	13	5	0,05	20	50
DM0121	Super Delizie ai frutti di bosco		✓					167	15	2	0,4	5	9	9	3	0,065	26	50
DM0122	Super Delizie al caffè		✓					167	15	2	0,4	5	9	9	3	0,065	26	50
DM130	Fette Glassate al cacao		✓	✓				199	15	2,5	0,25	4	10,5	12	4,5	0,68	270	50
DM155	Deliziotto ai frutti di bosco		✓					175	15	4	0,5	5	9	9	3	0,065	26	50
DM156	Deliziotto alla pera e cioccolato		✓					175	15	4	0,5	5	9	9	3	0,065	26	50
DM015	Frollini al cocco e glassati		✓					110	9,6	1,2	0,6	5,4	3,6	6,6	2,1	0,039	15,6	30
DM016	Frollini alla mandorla e glassati		✓					110	9,6	1,2	0,6	5,4	3,6	6,6	2,1	0,039	15,6	30
DM014	Frollini all'arancia		✓					95	8	1	0,25	3,25	4,5	5,5	1,75	0,033	13	25
DM199	Biscottini SGA con gocce di cioccolato		✓		✓			187	8	4	0,5	12,5	4,5	14,5	6	0,065	26	50
DM198	Biscottini SGA con granella di pistacchio		✓		✓			187	8	4	0,5	12,5	4,5	14,5	6	0,065	26	50
DM004	Fetta Tostata al cacao	✓	✓	✓		✓		114	7,7	1,4	0,28	--	16,8	4,9	0,4	0,47	189	35
DM007	Fette Tostate dolci	✓	✓	✓		✓		114	7,7	1,4	0,28	--	16,8	4,9	0,4	0,47	189	35

Barrette

DM175	Barretta Crisp choko				✓	✓		157	15	2,9	1,18	2,1	10,29	6,64	5,38	0,42	168	42
DM177	Barretta al cocco				✓	✓		160	15	2,77	1,1	2,2	11,35	6,78	4,18	0,37	149,6	44
DM178	Barretta alla mandorla e pistacchio				✓	✓		158	15	2,9	1,1	1,89	12,32	6,34	3,3	0,35	140,8	44
DM179	Barretta al caramello e arachidi				✓	✓		153	15	2,64	1,63	2,38	11,18	6,07	3,3	0,37	147,84	44
DM200	Barretta al ribes-choko				✓	✓		155	15	2,98	1,47	2,02	10,92	6,3	5,04	0,42	168	42

Bakery

		Low Fodmap Formula	Senza soia	Senza lattosio	Gluten Sensitivity	Adatto per Vegani	Gluten free	CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	DICUI ZUCCHERI	POLIOLI	FIBRE	GRASSI	DICUI ACIDI GRASSI SATURI	SALE	DICUI SODIO	PORZIONE
								Kcal	g									
VALORI NUTRIZIONALI																		
DM032	Base pizza	✓	✓	✓		✓		143	18	5	1	--	30	7	3	1,35	540	100
DM090	Bauletto	✓	✓	✓		✓		211	16	3,2	0,8	--	24	9,6	0,8	0,9	358,4	80
DM158	Focaccia Proteica al rosmarino		✓	✓				251	16	3,2	0,72	--	15,2	16	11,2	1,08	432	80
DM058	Fette Tostate Proteiche al gusto classico	✓	✓	✓				128	15,4	1,4	0,28	--	9,8	4,55	1,05	0,47	189	35
DM163	Focaccia Proteica alle olive		✓	✓				255	15,2	3,2	0,72	--	15,2	16,8	11,2	1,08	432	80
DM117	Pizzetta Proteica al pomodoro	✓	✓	✓				157	15	2	0,5	--	12	7,25	2,75	0,68	270	50
DM068	Fette Morbide Proteiche bianche		✓	✓				153	12,5	2	0,5	--	9	8,5	2,5	0,68	270	50
DM063	Piada al gusto classico	✓	✓	✓		✓		131	11	2	0,4	--	14,5	5,5	2	0,27	108	50
DM113	Cornetto ai semi	✓	✓					172	10	2	0,5	--	8	12	5	0,68	270	50
DM003	Focaccia bianca	✓	✓	✓		✓		133	9	2	0,5	--	15	6,5	0,5	0,68	270	50
DM059	Pagnottella ai semi		✓	✓		✓		132	9	2	0,5	--	17	6	1,97	0,68	270	50
DM044	Fette Morbide ai semi		✓	✓				122	7,5	2	0,5	--	15	6	0,5	0,68	270	50
DM054	Crostoni Proteici ai semi	✓	✓	✓				93	7,5	1	0,25	--	9	4,5	1	0,34	135	25
DM002	Pagnottella all'olio	✓	✓	✓		✓		102	7,2	1,6	0,4	--	12	4,8	0,32	0,54	216	40
DM005	Fette Tostate al gusto classico	✓	✓	✓		✓		111	7	1,4	0,28	--	16,8	4,9	0,46	0,47	189	35
DM006	Fette Tostate al pomodoro	✓	✓	✓		✓		111	7	1,4	0,28	--	16,8	4,9	0,46	0,47	189	35

Snack

DM135	Mini Snack ai semi di sesamo e lino NOVITÀ	✓	✓	✓		✓		216	18	2	0,4	--	11,5	12,5	5	1	400	50
DM045	Mini Cracky al gusto classico	✓	✓	✓				191	18	2	0,5	--	15	9	3	0,68	270	50
DM072	Mini Cracky al gusto pizza	✓	✓	✓				191	18	2	0,5	--	15	9	3	0,68	270	50
DM046	Crostucci alle olive		✓	✓				205	16,5	2	0,5	--	13,5	11,5	4,6	0,68	270	50
DM047	Crostucci al gusto classico		✓	✓				207	16,5	2	0,5	--	14,5	11,5	3,7	0,68	270	50
DM116	Mini Griss Proteico al rosmarino	✓	✓	✓				126	15,4	1,4	0,35	--	10,5	4,2	2,1	0,47	189	35
DM0120	Cracky al rosmarino	✓	✓	✓		✓		197	15	2	0,5	--	15	11	3	0,68	270	50
DM201	Griss Rustico al sesamo		✓	✓			✓	236	12	3	0,4	2	9,5	17,5	6	0,60	240	50
DM053	Maxi Griss al gusto classico	✓	✓	✓		✓		159	11	2	0,4	--	22	7	0,8	0,68	270	50
DM008	Mini Griss al sesamo	✓	✓	✓		✓		111	7,7	1,4	0,28	--	15,4	4,9	0,56	0,47	189	35

Primi Piatti

DM146	Tagliatelle agli spinaci	✓	✓	✓				143	18,1	4,95	0,23	--	14,65	2,4	1	0,3	120	50
DM144	Tagliatelle	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM147	Mezze maniche	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM145	Spaghetti	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM148	Conchigliette	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM141	Fusilli	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM140	Penne	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM142	Risoni	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM143	Sedani	✓	✓	✓				142	18	4,9	0,2	--	14,5	2,4	1	0,3	120	50
DM188	Vellutata SG agli asparagi				✓	✓		93	18	2,04	1,06	--	0,85	1,27	0,45	1,3	519,4	26,5
DM192	Omelette SG al formaggio				✓	✓		128	18	4,41	1,83	--	0,47	4,19	1,29	1,29	516,6	31,5
DM191	Omelette SG alle erbe				✓	✓		115	18	2,57	1,74	--	0,29	3,59	1,14	0,91	364,8	28,5
DM193	Omelette SG ai funghi porcini				✓	✓		118	18	3,25	1,74	--	0,68	3,54	1,12	0,62	247,8	29,5
DM186	Zuppa SG di verdure				✓	✓		107	18	4,27	1,19	--	1,68	1,65	0,76	1,83	732	30,5
DM187	Vellutata SG ai funghi				✓	✓		97	18	3,5	0,98	--	0,73	1,01	0,36	1,37	549	28

Bakery

DM131	Dolce Mix Proteico		✓					203	18,75	3,75	0,6	9	26,25	6,75	3,75	0,41	162	75
DM104	Mix Proteico		✓	✓				133	15	4,00	0,25	--	17,50	4,00	3,18	0,05	2	50

WHEY DRINK

Drink

		Low Fodmap Formula	Senza soia	Senza lattosio	Gluten Sensitivity	Adatto per Vegani	Gluten free	VALORI NUTRIZionali										
								CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	DI CUI ZUCCHERI	POLIOLI	FIBRE	GRASSI	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	SALE	DI CUI SODIO	PORZIONE
								Kcal	g						mg	pz		
DM184	Preparato solubile al gusto cappuccino				✓		✓	91	18	2,92	0,87	--	0,66	0,69	0,27	0,24	95,4	26,5
DM185	Preparato solubile al gusto cioccolato				✓		✓	94	18	2,12	0,87	--	1,51	1,17	0,66	0,61	243,8	26,5
DM182	Drink pronto alla vaniglia SG				✓		✓	96	15,1	0,79	0,44	--	1,28	3,33	0,77	0,9	358,4	256
DM183	Drink pronto alla cioccolato SG				✓		✓	103	15,1	1,54	0,51	--	2,3	3,58	0,77	1,25	501,76	256
DM180	Drink pronto alla fragola SG				✓		✓	100	15	1,87	--	--	2,18	3,12	1,6	0,27	108,16	208
DM181	Drink pronto al mango SG				✓		✓	108	15	3,12	2,7	--	2,7	3,33	1,6	0,31	124,8	208

FORMULE AMINOACIDICHE

Aminoacidi

		✓	✓	✓														
DM101	Aminoketo (7x25g) al gusto cacao	✓	✓		✓			80	18	0,48	0,13	--	--	0,74	0,45	0,035	14	25
DM102	Aminoketo (7x25g) al gusto latte macchiato	✓	✓		✓			78	18	0,35	0,13	--	--	0,53	0,25	0,035	14	25
DM108	Aminoketo (21x25g) al gusto cacao	✓	✓		✓			80	18	0,48	0,13	--	--	0,74	0,45	0,035	14	25
DM109	Aminoketo (21x25g) al gusto latte macchiato	✓	✓		✓			78	18	0,35	0,13	--	--	0,53	0,25	0,035	14	25
DM111	Aminoketo (7x25g) natural	✓	✓		✓			78	18	0,35	0,13	--	--	0,53	0,25	0,035	14	25
DM112	Aminoketo (21x25g) natural	✓	✓		✓			78	18	0,35	0,13	--	--	0,53	0,25	0,035	14	25
DM128	Aminoketo (21x25g) al gusto fragoline di bosco	✓	✓		✓			78	18	0,35	0,13	--	--	0,53	0,25	0,035	14	25
DM162	Keto-Slim (21x25g) al gusto fiordilatte	✓	✓		✓			74	15,53	0,76	0,3	--	--	0,98	0,13	0,03	14	25
DM161	Keto-Slim (21x25g) al gusto chocolate	✓	✓		✓			75	15,46	0,98	0,47	--	--	1,08	0,21	0,04	16	25
DM165	Keto-Slim (21x25g) al gusto strawberry	✓	✓		✓			74	15,53	0,76	0,3	--	--	0,98	0,13	0,03	14	25

BOOSTER

Booster

		✓	✓	✓														
DM110	Keto Pro Ginseng		✓		✓			105	17,50	3,15	0,35	--	9,15	2,15	1,05	0,11	4,2	35
DM100	Keto-Booster coffee		✓		✓			108	3,00	2,00	0,20	--	9,15	9,15	4,25	0,08	3	25
DM157	Keto C8		✓	✓	✓			855	--	--	--	--	--	95	95	--	0	100

TRANSIZIONE

Primi Piatti

		Low Fodmap Formula	Senza soia	Senza lattosio	Gluten Sensitivity	Adatto per Vegani	Gluten free	VALORI NUTRIZionali										
								CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	DI CUI ZUCCHERI	POLIOLI	FIBRE	GRASSI	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	SALE	DI CUI SODIO	PORZIONE
								Kcal	g						mg	pz		
DM009	Fusilli		✓	✓				202	21	17,5	0,7	--	21	0,7	0,21	0,95	378	70
DM011	Penne		✓	✓				202	21	17,5	0,7	--	21	0,7	0,21	0,95	378	70
DM013	Risoni		✓	✓				202	21	17,5	0,7	--	21	0,7	0,21	0,95	378	70

Per tutti i metodi d'utilizzo
dei diversi prodotti,
scannerizza il QRCode



