

NOUVEAU ! QNT LIIFE PROTEIN PANCAKE low sugar 500G Belgian CHOCOLATE



CNK : 4863502

•11 g de protéine par pancake
•Faible en Sucres
•Riche en Fibres
•Prêt en 20 secondes

DÉCOUVRE LA MEILLEURE PROTÉINE EN POUDRE POUR TES PANCAKES AVEC QNT

Nous sommes fiers de proposer une solution idéale pour tes pancakes protéinés : notre mélange spécialement conçu qui allie goût exquis et nutrition optimale. Notre formule unique pour les pancakes protéinés est le fruit d'une recherche approfondie et d'une passion pour la nutrition sportive, garantissant que chaque bouchée t'aide à te rapprocher de tes objectifs de forme physique.

LA FORMULE PARFAITE POUR TOUS.

Notre mélange de protéines pour pancakes est conçu pour s'adapter à tous les régimes et préférences. Que tu sois à la recherche d'une source de protéines rapide et efficace pour soutenir ta récupération musculaire, ou que tu aies besoin d'une option à digestion lente pour te sentir rassasié plus longtemps, notre produit est là pour répondre à tes besoins. Grâce à une combinaison soigneusement équilibrée de whey, de caséine, et de protéines d'oeuf, nos pancakes offrent une solution complète pour ton alimentation.

NUTRITION ET GOÛT MAIN DANS LA MAIN.

Nous croyons que manger sain ne devrait jamais signifier faire un compromis sur le goût. C'est pourquoi nos pancakes protéinés sont non seulement nutritifs mais aussi incroyablement délicieux. Faciles à préparer et parfaits pour un petit-déjeuner nourrissant, un en-cas avant l'entraînement, ou même un dessert sain, ils sont conçus pour s'adapter à ton style de vie actif et à tes goûts.

POURQUOI CHOISIR LES PANCAKES PROTÉINÉS DE QNT ?

Avec QNT, tu choisis plus qu'une simple protéine en poudre pour tes pancakes. Tu choisis un partenaire de confiance dans ta quête de bien-être et de performance. Nos produits sont le résultat d'années d'expertise dans le domaine de la nutrition sportive, offrant qualité, goût, et efficacité. Que tu sois un athlète de haut niveau, un passionné de fitness, ou simplement à la recherche d'options alimentaires plus saines, nos pancakes protéinés sont conçus pour te soutenir dans tous tes objectifs.

Prêt à donner un coup de boost à tes matins avec des pancakes qui nourrissent ton corps et ravissent tes papilles ? Découvre la différence QNT et fais de notre mélange protéiné pour pancakes la pierre angulaire de ton petit-déjeuner. C'est l'heure de transformer ta nutrition en une expérience aussi bénéfique que savoureuse.

LES PANCAKES PROTÉINÉS DE QNT : ALLIÉS DE TA PERTE DE POIDS ?

Lorsqu'il s'agit de perte de poids, l'alimentation joue un rôle clé. Les pancakes protéinés de QNT se distinguent comme une option à la fois nutritive et savoureuse, parfaitement alignée avec les objectifs de réduction de poids. Voici pourquoi intégrer les pancakes protéinés de QNT à ton régime peut t'aider dans ta quête d'un mode de vie plus sain et d'une silhouette affinée.

RICHES EN PROTÉINES, FAIBLES EN SUCRES.

La composition des pancakes protéinés de QNT est conçue pour maximiser les bénéfices nutritionnels tout en minimisant les inconvénients. Riches en protéines de haute qualité, ils fournissent les blocs de construction essentiels pour le maintien et la réparation musculaire. Cette richesse en protéines joue un rôle crucial dans la gestion de la perte de poids pour plusieurs raisons :

- **Satiété Prolongée** : Les protéines sont plus rassasiantes que les glucides ou les lipides, ce qui peut aider à réduire l'appétit et à limiter la consommation calorique globale.
- **Effet Thermique** : Le métabolisme des protéines nécessite plus d'énergie, ce qui signifie que ton corps brûle plus de calories pour digérer les protéines que pour digérer les autres macronutriments.
- **Maintien de la Masse Musculaire** : En fournissant une source de protéines de qualité, les pancakes protéinés aident à préserver la masse musculaire, essentielle pour un métabolisme sain, surtout dans le cadre d'un régime hypocalorique.

DES SUCRES LENTS POUR DE L'ÉNERGIE À TOUT MOMENT !

La farine d'avoine donne au protein pancake de QNT les sucres lents dont ton corps a besoin et lui procure une énergie saine. Le corps a besoin de sucres lents, même si tu veux maigrir. S'il n'a pas d'énergie, il risque alors de transformer les protéines en sucres pour avoir l'énergie dont il a besoin, ce qui n'est pas l'idéal pour la masse musculaire. Et si tu as moins de masse musculaire, tu brûleras moins de graisses aussi.

UN CHOIX INTELLIGENT POUR LES COLLATIONS.

Les pancakes protéinés de QNT sont également une excellente alternative aux snacks traditionnels, souvent riches en sucres ajoutés et en calories vides. En choisissant un pancake protéiné comme en-cas, tu optes pour une solution qui te soutient dans ton objectif de perte de poids, en te fournissant de l'énergie durable sans les pics et les chutes de glycémie associés aux snacks sucrés.

FLEXIBILITÉ ET PLAISIR.

Perdre du poids ne signifie pas renoncer au plaisir de manger. Les pancakes protéinés de QNT offrent une flexibilité culinaire, te permettant de varier les plaisirs tout en restant fidèle à tes objectifs nutritionnels. Que tu les savoures nature, garnis de fruits frais pour une touche de douceur naturelle, ou accompagnés d'une légère couche de beurre d'amande pour les lipides sains, ils s'adaptent à tes envies tout en t'aidant à contrôler ton apport calorique.

Les pancakes protéinés de QNT sont bien plus qu'un simple petit-déjeuner ou snack. Ils représentent une approche équilibrée et savoureuse de la perte de poids, offrant les nutriments nécessaires pour soutenir ton corps et tes objectifs. En intégrant ces pancakes à ton alimentation, tu choisis un chemin gourmand et sain vers une meilleure version de toi-même.

COMMENT RENDRE LES PANCAKES PROTÉINÉS QNT PLUS MOELLEUX ?

Réaliser des pancakes protéinés qui soient à la fois nutritifs et incroyablement moelleux est un art que QNT maîtrise à la perfection. Grâce à notre mélange spécifique de protéines, chaque pancake est non seulement un boost de protéines de haute qualité mais aussi un véritable plaisir pour les papilles, avec une texture légère et aérée qui fait de chaque bouchée un moment de pur délice. Voici comment nous assurons que nos pancakes protéinés restent moelleux et savoureux :

1. UTILISATION DE PROTÉINES DE HAUTE QUALITÉ.

La clé d'un pancake protéiné moelleux réside dans la qualité des protéines utilisées. Chez QNT, notre mélange intègre des protéines soigneusement sélectionnées pour leur capacité à se mélanger harmonieusement avec les autres ingrédients, favorisant ainsi une texture aérée et légère. Cette attention particulière à la composition garantit que nos pancakes ne deviennent jamais durs ou caoutchouteux, un défi commun avec les pancakes riches en protéines. Ils contiennent des protéines de lait (caséine) d'œufs et de la whey protéine, assurant un apport varié de protéines rapides et lentes pour donner à ton corps les protéines dont il a besoin juste après la collation mais aussi longtemps après.

2. AJOUTS POUR PLUS DE MOELLEUX.

Bien que notre mélange de pancakes soit conçu pour être délicieux tel quel, nous encourageons la créativité en cuisine. Voici quelques astuces pour rendre tes pancakes QNT encore plus moelleux :

- Banane écrasée : L'ajout d'une banane écrasée à la pâte apporte non seulement une douceur naturelle mais aussi une humidité qui contribue à la moelleux du pancake. C'est aussi une excellente façon d'ajouter des fibres et des nutriments supplémentaires à ton repas.
- Compote de pommes : Comme la banane, la compote de pommes est un excellent moyen d'ajouter de l'humidité à tes pancakes, les rendant plus tendres et moelleux. Elle apporte également une légère touche sucrée sans avoir besoin d'ajouter du sucre raffiné.
- Levure chimique : Un peu de levure chimique peut faire des merveilles pour la texture de tes pancakes. Elle aide la pâte à lever, créant des bulles d'air qui rendent les pancakes plus légers et plus moelleux.

3. TECHNIQUES DE CUISSON.

La manière dont tu cuis tes pancakes peut également affecter leur moelleux. Voici quelques conseils :

- Ne pas sur-mélanger : Mélange la pâte juste assez pour combiner les ingrédients. Trop mélanger peut développer le gluten, rendant les pancakes durs.
- Cuisson à feu moyen-doux : Cuis tes pancakes lentement sur une poêle à feu moyen-doux. Une cuisson douce permet aux pancakes de cuire uniformément sans devenir trop secs ou brûlés.
- Retournement au bon moment : Attends que des bulles se forment à la surface du pancake et que les bords commencent à paraître secs avant de le retourner. Cela assure une cuisson parfaite et une texture idéale.

Chez QNT, nous sommes fiers de fournir un produit qui non seulement soutient tes objectifs de fitness mais qui est aussi un régal pour tes sens. En suivant ces conseils, tu peux profiter de pancakes protéinés QNT qui sont non seulement bons pour toi mais aussi incroyablement moelleux et délicieux. C'est la combinaison parfaite de nutrition et de plaisir, conçue pour t'aider à devenir la meilleure version de toi-même.

ENCORE MOINS DE MATIÈRES GRASSES ET PLUS DE SAVEUR !

nous avons repensé nos protein pancakes pour qu'ils soient encore plus en phase avec tes objectifs de forme et de bien-être. Moins de matières grasses, mais une explosion de saveurs, pour que chaque bouchée soit un pas de plus vers ta meilleure version.

Découvre nos nouvelles saveurs : Myrtille pour une touche de fraîcheur, Chocolat pour les amateurs de douceur, Naturel pour les puristes, Pomme Cannelle pour une note chaleureuse, et Banane pour une énergie tropicale. Chaque saveur a été conçue pour te faire vivre une expérience gustative intense, sans jamais faire de compromis sur la qualité et les bénéfices nutritionnels.

Nos protein pancakes sont le choix parfait pour démarrer ta journée avec énergie, ou comme snack après une séance de sport intense. Ils sont là pour te soutenir dans ta quête de la forme idéale, en te donnant la force et la motivation nécessaires pour dépasser tes limites.

UTILISATION :

Pour réaliser une crêpe, mélanger une dosette à ras bord (30g) avec 60 ml de lait écrémé ou d'eau. Mélanger vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte à crêpe classique. Verser dans une poêle anti-adhésive et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	/30 g	/100 g
Valeur énergétique	132 kcal	440 kcal
Matières grasses	4,17 g	13,9 g
- acides gras saturés	1,23 g	4,1 g
Glucides	10,92 g	36,4 g
- sucres	0,57 g	1,9 g
Protéines	11,34 g	36,8 g
Fibres	1,62 g	5,4 g
Sel	0,18 g	0,6 g

INGRÉDIENTS

Arôme Chocolat : Farine d'avoine (gluten), poudre d'œuf entier, poudre de blanc d'œuf, isolat de protéines de lactosérum (contient du lait, émulsifiant: E322), concentré de protéines de lait, poudre de cacao 8%, arôme de chocolat, arôme de crème de lait, chlorure de sodium, épaississant: E414, bicarbonate de sodium, édulcorants : E955, E950. Peut contenir des traces de soja et fruits à coque.

NIEUW ! QNT LIIFE PROTEIN PANCAKE low sugar 500G Belgische CHOCOLADE



CNK : 4863502

- | |
|-----------------------------|
| • 11 g eiwit per pannenkoek |
| • Laag in Suiker |
| • Rijk aan Vezels |
| • Klaar in 20 seconden |

ONTDEK DE BESTE EIWITPOEDER VOOR JE PANNEKOEKEN MET QNT

We zijn trots om een ideale oplossing voor je proteïne-pannenkoeken aan te bieden: onze speciaal samengestelde mix die heerlijke smaak en optimale voeding combineert. Onze unieke formule voor proteïne-pannenkoeken is het resultaat van grondig onderzoek en passie voor sportvoeding, waardoor elke hap je helpt dichterbij je fitnessdoelen te komen.

DE PERFECTE FORMULE VOOR IEDEREEN.

Onze proteïnemix voor pannenkoeken is ontworpen om aan alle diëten en voorkeuren te voldoen. Of je nu op zoek bent naar een snelle en effectieve proteïnebron om je spierherstel te ondersteunen, of dat je een langzame verteringsoptie nodig hebt om langer verzadigd te blijven, ons product is er om aan jouw behoeften te voldoen. Dankzij een zorgvuldig uitgebalanceerde combinatie van wei, caseïne en eiproteïnen bieden onze pannenkoeken een complete oplossing voor je voeding.

NUTRITION EN SMAAK HAND IN HAND.

Wij geloven dat gezond eten nooit ten koste van de smaak mag gaan. Daarom zijn onze proteïne-pannenkoeken niet alleen voedzaam maar ook ongelooflijk lekker. Makkelijk te bereiden en perfect voor een voedzaam ontbijt, een pre-workout snack, of zelfs een gezond dessert, ze zijn ontworpen om aan te sluiten bij jouw actieve levensstijl en smaakvoorkeuren.

WAAROM KIEZEN VOOR QNT'S PROTEÏNE PANNENKOEKEN?

Met QNT kies je niet alleen voor een eenvoudig proteïnepoeder voor je pannenkoeken. Je kiest voor een betrouwbare partner in jouw streven naar welzijn en prestaties. Onze producten zijn het resultaat van jarenlange expertise op het gebied van sportvoeding, waarbij kwaliteit, smaak en effectiviteit centraal staan. Of je nu een topsporter bent, een fitnessliefhebber, of gewoon op zoek bent naar gezondere voedingsopties, onze proteïne-pannenkoeken zijn ontworpen om je te ondersteunen bij al je doelen.

Klaar om je ochtenden een boost te geven met pannenkoeken die je lichaam voeden en je smaakpapillen verwennen? Ontdek het verschil met QNT en maak van ons proteïnemengsel voor pannenkoeken de hoeksteen van je ontbijt. Het is tijd om je voeding om te zetten in een ervaring die net zo voordelig is als smakelijk.

QNT'S PROTEÏNE PANNENKOEKEN: BONDGENOTEN VOOR GEWICHTSVERLIES?

Als het gaat om gewichtsverlies, speelt voeding een sleutelrol. QNT's proteïne-pannenkoeken onderscheiden zich als een voedzame en smakelijke optie die perfect aansluit bij gewichtsverliesdoelen. Hier is waarom het integreren van QNT's proteïne-pannenkoeken in je dieet je kan helpen bij het streven naar een gezondere levensstijl en een slanker figuur.

RIJK AAN EIWITTEN, LAAG IN SUIKERS.

De samenstelling van QNT's proteïne-pannenkoeken is ontworpen om de nutritionele voordelen te maximaliseren terwijl de nadelen worden geminimaliseerd. Rijk aan hoogwaardige eiwitten, leveren ze de essentiële bouwstenen voor spierbehoud en -herstel. Dit eiwitrijk dieet speelt een cruciale rol bij het beheersen van gewichtsverlies om verschillende redenen:

- Sustained Satiation : Eiwitten zorgen voor een langduriger verzadigd gevoel dan koolhydraten of vetten, wat kan helpen om de eetlust te verminderen en de totale calorie-inname te beperken.
- Thermisch Effect : Het metabolisme van eiwitten vereist meer energie, wat betekent dat je lichaam meer calorieën verbrandt om eiwitten te verteren dan andere macronutriënten.
- Onderhoud van Spiermassa : Door een kwalitatieve eiwitbron te leveren, helpen proteïne-pannenkoeken van QNT de spiermassa te behouden, wat essentieel is voor een gezond metabolisme, vooral bij een caloriebeperkend dieet.

LANGZAME KOOLHYDRATEN VOOR ENERGIE OP ELK MOMENT!

Havermoutmeel geeft de proteïne pannenkoek van QNT de langzame koolhydraten die je lichaam nodig heeft en levert gezonde energie. Zelfs als je wilt afvallen, heeft je lichaam langzame koolhydraten nodig. Als het geen energie heeft, bestaat het risico dat het eiwitten omzet in suikers om de benodigde energie te verkrijgen, wat niet ideaal is voor spiermassa. En als je minder spiermassa hebt, verbrand je ook minder vetten.

EEN SLIMME KEUZE VOOR TUSSENDOORTJES.

De proteïne-pannenkoeken van QNT zijn ook een uitstekend alternatief voor traditionele snacks, die vaak rijk zijn aan toegevoegde suikers en lege calorieën. Door te kiezen voor een proteïne pannenkoek als tussendoortje, kies je voor een oplossing die je ondersteunt bij het bereiken van je gewichtsverliesdoelen, door je duurzame energie te bieden zonder de pieken en dalen in bloedsuikerspiegel die gepaard gaan met zoete snacks.

FLEXIBILITEIT EN PLEZIER.

Afvallen betekent niet dat je het plezier van eten moet opgeven. De proteïne-pannenkoeken van QNT bieden culinaire flexibiliteit, waardoor je kunt genieten terwijl je trouw blijft aan je voedingsdoelen. Of je ze nu puur eet, met vers fruit voor een natuurlijke zoetheid, of met een dun laagje amandelboter voor gezonde vetten, ze passen bij je smaak terwijl ze je helpen je calorie-inname onder controle te houden.

De proteïne-pannenkoeken van QNT zijn veel meer dan alleen een ontbijt of snack. Ze vertegenwoordigen een gebalanceerde en smaakvolle benadering van gewichtsverlies, met de nodige voedingsstoffen om je lichaam en doelen te ondersteunen. Door deze pannenkoeken in je dieet op te nemen, kies je voor een smakelijke en gezonde weg naar een betere versie van jezelf.

HOE MAAK JE DE PROTEÏNE PANNENKOEKEN VAN QNT MOGELIJK MEER LUCHTIG?

Het maken van proteïne pannenkoeken die zowel voedzaam als ongelooflijk luchtig zijn, is een kunst die QNT perfect beheerst. Dankzij onze specifieke proteïnemix is elke pannenkoek niet alleen een bron van hoogwaardige eiwitten, maar ook een waar genot voor de smaakpapillen, met een lichte en luchtige textuur die van elke hap een moment van puur genot maakt. Zo zorgen we ervoor dat onze proteïne pannenkoeken luchtig en smakelijk blijven:

1. GEBRUIK VAN HOOGWAARDIGE EIWITTEN.

De sleutel tot een luchtige proteïne pannenkoek ligt in de kwaliteit van de gebruikte eiwitten. Bij QNT integreren we zorgvuldig geselecteerde eiwitten in onze mix vanwege hun vermogen om harmonieus te mengen met andere ingrediënten, waardoor een luchtige en lichte textuur ontstaat. Deze speciale aandacht voor de samenstelling zorgt ervoor dat onze pannenkoeken nooit taai of rubberachtig worden, een veelvoorkomende uitdaging bij eiwitrijke pannenkoeken. Ze bevatten melkeiwitten (caseïne), eieren en wei-eiwit, wat zorgt voor een gevarieerde inname van snelle en langzame eiwitten om je lichaam te voorzien van eiwitten die het meteen na de snack nodig heeft, maar ook lang daarna.

2. TOEVOEGINGEN VOOR EXTRA LUCHTIGHEID.

Hoewel onze pannenkoekmix ontworpen is om op zichzelf heerlijk te zijn, moedigen we creativiteit in de keuken aan. Hier zijn enkele tips om je QNT-pannenkoeken nog luchtiger te maken:

- Geprakte banaan: Het toevoegen van geprakte banaan aan het beslag geeft niet alleen natuurlijke zoetheid, maar ook vochtigheid die bijdraagt aan de luchtigheid van de pannenkoek. Het is ook een uitstekende manier om extra vezels en voedingsstoffen aan je maaltijd toe te voegen.
- Appelmoes: Net als banaan is appelmoes een uitstekende manier om vocht aan je pannenkoeken toe te voegen, waardoor ze zachter en luchtiger worden. Het voegt ook een subtiele zoetheid toe zonder dat er geraffineerde suiker aan toegevoegd hoeft te worden.
- Bakpoeder: Een beetje bakpoeder kan wonderen doen voor de textuur van je pannenkoeken. Het helpt het beslag te laten rijzen, waardoor er luchtballen ontstaan die de pannenkoeken lichter en luchtiger maken.

3. BAKTECHNIEKEN.

Hoe je je pannenkoeken bakt, kan ook van invloed zijn op hun luchtigheid. Hier zijn enkele tips:

- Niet te veel mengen: Meng het beslag alleen genoeg om de ingrediënten te combineren. Te veel mengen kan gluten ontwikkelen, waardoor de pannenkoeken taai worden.
- Bak op middelmatig vuur: Bak je pannenkoeken langzaam op een middelmatig vuur. Langzaam bakken zorgt ervoor dat de pannenkoeken gelijkmatig gaar worden zonder te droog of verbrand te worden.

- Keer op het juiste moment om: Wacht tot er belletjes ontstaan aan de oppervlakte van de pannenkoek en de randen beginnen er droger uit te zien voordat je hem omdraait. Dit zorgt voor een perfecte garing en ideale textuur.

Bij QNT zijn we trots op het leveren van een product dat niet alleen je fitnessdoelen ondersteunt maar ook een traktatie is voor je zintuigen. Door deze tips te volgen, kun je genieten van QNT-proteïne pannenkoeken die niet alleen goed voor je zijn maar ook ongelooflijk luchtig en lekker. Het is de perfecte combinatie van voeding en genot, ontworpen om je te helpen de beste versie van jezelf te worden.

NOG MINDER VET EN MEER SMAAK!

We hebben onze proteïne pannenkoeken opnieuw ontworpen zodat ze nog beter aansluiten bij je fitness- en welzijnsdoelen. Minder vet, maar een explosie van smaken, zodat elke hap een stap dichterbij je beste zelf is.

Ontdek onze nieuwe smaken: Blauwe bes voor een vleugje frisheid, Chocolade voor de zoetekauwen, Naturel voor de puristen, Appel Kaneel voor een warme noot, en Banaan voor een tropische energie. Elke smaak is ontworpen om je een intense smaakervaring te geven, zonder ooit compromissen te sluiten op kwaliteit en voedingsvoordelen.

Onze proteïne pannenkoeken zijn de perfecte keuze om je dag vol energie te beginnen, of als snack na een intense sportsessie. Ze zijn er om je te ondersteunen op je reis naar je ideale vorm, door je de kracht en motivatie te geven om je grenzen te verleggen.

GEBRUIK:

Om een pannenkoek te maken, meng je een afgestreken maatschepje (30g) met 60 ml magere melk of water. Roer krachtig tot je een klassiek pannenkoekenbeslag hebt. Giet in een antiaanbakpan en bak op laag vuur tot beide kanten goudbruin zijn.

VOEDINGSWAARDEN

	/30 g	/100 g
Energie	132 kcal	440 kcal
Vetten	4,17 g	13,9 g
- verzadigde vetzuren	1,23 g	4,1 g
Koolhydraten	10,92 g	36,4 g
- suikers	0,57 g	1,9 g
Eiwitten	11,34 g	36,8 g
Vezels	1,62 g	5,4 g
Zout	0,18 g	0,6 g

INGREDIENTEN

Chocoladesmaak : Havermeel (gluten), volle eipoeder, eiwitpoeder, wei-eiwitisolaat (bevat melk, emulgator: E322), melkeiwitconcentraat, cacaopoeder 8%,

chocoladesmaak, melkroomsmaak, natriumchloride, verdikkingsmiddel: E414,
natriumbicarbonaat, zoetstoffen: E955, E950. Kan sporen van soja en noten bevatten.