

1Kg Vegan Protein-Isolat - Natural ohne Aromen



Veggie Style rein pflanzliche vegetarische Protein Pulver ohne aromen und geschmacksneutral: Enthält Reis Protein Isolat und Erbsen Protein Isolat.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Anderer Preismodifikator:

Grundpreis inkl. MwSt.: 31,35 €

Preis inkl. Preisnachlass:

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass:

Brutto-Verkaufspreis: 31,35 €

Netto-Verkaufspreis: 28,50 €

Preisnachlass:

MwSt.-Betrag: 2,85 €

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung



Veggie Style is rein natürlich und bietet eine pflanzliches Protein Isolat von maximaler Qualität welches unserem Körper Power, Energie und Kraft gibt. Der Eiweißanteil unseres Protein Pulvers liegt bei 82% und unser Protein mit Rohstoffqualität beinhaltet alle essenziellen und nicht essenziellen Aminosäuren und erreicht eine nahezu perfekte assimilationsrate von 98% - vergleichbar mit der des Eis oder der Milch. Unser auf natürliche Weise optimiertes pflanzliches Protein Isolat hat einen Hohen Anteil an BCAAs und Glutamine. Mit einem einzigen VEGGIE STYLE Vegetarisches Protein Shake bekommt man in Leckerer Form alle Aminosäuren die unsere Muskeln benötigen um zu wachsen und stärker, schneller und ausdauernder zu werden. VEGGIE POWER ist DEINE Garantie um in jedem Sport stärker und besser zu werden.

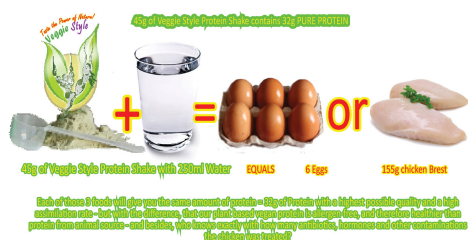
Unsere Veggie Style Pflanzlichen Protein Shakes enthalten eine Eiweißanteil von

86% und unser Protein ist rein Pflanzlich und von maximaler Qualität.

Vegane Protein Shakes von Veggie Style mit einem Eiweißanteil von 86% und maximaler Qualität.



Genieße unsere leckeren veganen Protein Shakes mit Vanille oder Schoko Geschmack oder auch die geschmacksneutrale Version. 1 Kg Protein Shake zum Preis von 32 Euros. Die perfekte und leckere Nahrungsergänzung die pflanzlichen Protein Shakes von Veggie Style. Unsere Natur Version unserer Protein Formel ist ohne Aroma Zusätze und daher geeignet es den Mahlzeiten bei zu mischen oder leckere Smoothies mit Früchten oder Gemüse zu Mixen. Hier liegt der Kg-Preis bei 28 Euros.



Unser Körper benötigt jeden Tag Eiweiß - dies ist eine Tatsache. Genauso ist es ein Fakt, dass wir ohne weiteres unseren täglichen Eiweißbedarf über unseren Mahlzeiten decken können, denn Protein ist ein wesentlicher Bestandteil aller Nahrungsmittel - nur mit dem unterschiedlichen prozentuellen Anteilen und variierenden der Protein-Qualität. Da unser Körper täglich Protein benötigt, ist es

dann aber schon die einfachste, schnellste und obendrein lecker Art und Weise , diesen täglichen Bedarf zum Teil mit unseren Veggie Style pflanzlichen Protein Shakes zu decken da diese das beste und obendrein bekömmlichste Protein für unseren Körper liefern.



Proteine sind eines der Hauptbausteine unseres Körpers, und alle unsere unterschiedlichen Körperzellen und Gewebe werden aus den Bausteinen des Proteins, den Aminosäuren synthetisiert. Das fängt bei unseren Muskelzellen an und geht bis zu unserer Haut und den roten Blutkörperchen. Als wird aus den unterschiedliche Aminosäuren synthetisiert. Wir nehmen unterschiedliche Proteine über die Nahrung auf, diese werden in unserer Verdauung in die einzelnen Bestandteile, den Aminosäuren aufgespalten, so dass sie dann in den unterschiedlichen Zellen in die unterschiedlichsten Zellgewebe, Enzymen, etc. zusammengestellt werden. Alle unsere Zellgewebe bestehen aus den 24 unterschiedlichen Aminosäuren, und Nahrungsprotein ist dann besonders gut, wenn es in den richtigen für unseren Körper notwendige Proportionen alle notwendigen Aminosäuren enthält, und da hat unser Protein die nahezu perfekte Qualitäten. Denn es hat eine Assimilationsrate von kaum zu schlagenden 98%.

Ebenfalls ist es eine Tatsache, dass unser Körper nicht darauf angewiesen ist Fleisch, Geflügel oder Fisch zu essen um den täglichen Proteinbedarf zu decken. In einer rein pflanzlichen Diät sei es vegetarische oder vegan, kann man mit bestimmten Nahrungskombinationen den täglichen Protein bedarf inklusive aller notwendigen Aminosäuren perfekt decken. Jedoch hat eine vegane Ernährung den Forteil dass diese bekömmlicher und gesünder ist. Zum einem da pflanzliches Protein bekömmlicher ist und unser Körper diese leichter verdauen kann. Und zum anderem sind pflanzlichen Proteinquellen oft genauso gut wie die von Fleisch oder Fisch. Unsere pflanzlichen Proteinquellen sind jedoch nicht so belastet mit Antibiotika, Hormonen und ungesunden gesättigten Fettsäuren. Zum Beispiel enthalten Bohnen oder Nüsse einen ähnlich hohen Proteingehalt wie ein Steak und das mit ähnlicher Qualität gemessen an der Assimilationsrate. Jedoch kann man davon ausgehen, dass die Bohnen unbelasteter sind, da diese an Erste

Stelle der Nahrungskette sind – Für ein Stück Fleisch musste ein Tier lange leiden und mögliche Pestizide und andere Gifte im Futter sammeln sich während der Mast im Fleisch des Tieres an, wobei dieser auch noch mit Medikamenten und Hormonen Möglichst schnell gemästet wird. Als Pflanzenesser ernähren wir uns direkt von dem was aus der Erde wächst, welches viele gesünder und reiner ist als wenn man sich von tierischen Produkten ernährt.



Wir von Veggie Style haben uns sehr mit den unterschiedlichen pflanzlichen Protein quellen befasst, haben diese detailliert studiert und sind sehr bald darauf gekommen, dass das Protein von gelben Erbsen eine sehr gute Qualität vor zu weisen hat. Und nach dem wir eine patentierte Extraktionsmethode entwickeln haben, in der wir auf sanfter Weise und bei niedrigen Temperaturen mittels Filtration das Protein aus den Erbsen extrahieren und dadurch ein Proteinpulver mit 86% Reinheit erhalten. Diese Protein ist demnach 100% rein pflanzlich, natürlich und hat ein nahezu perfektes Aminosäurenprofil. Dabei erreicht die Assimilationsrate des Erbsen Proteins nicht die maximale Qualität, da das Protein der gelben Erbse sehr geringe Konzentrationen zweier Aminosäuren hat, nämlich den Cistein und dem Methionin. Dieses reduziert demzufolge die Assimilationsrate des Erbsenproteins auf etwa 60. Auf der anderen Seite haben wir festgestellt, dass das Erbsenprotein sehr hohe Anteile der Aminosäure Lysin hat. Und da können wir uns einen vorteilhaften Zufall der Natur zu Nutze machen, denn auf der anderen Seite verfügt Reis ebenfalls über eine sehr gute Proteinqualität - ähnlich wie bei den Erbsen mit einer Assimilationsrate von etwa 58%. Und wie es der Zufall so will hat das Reisprotein keine Assimilationsrate von 100% weil es zwar sehr hohe Konzentrationen von den Aminosäuren Methionin und Cistein hat also zufällige genau die Aminosäuren in denen das Erbsenprotein schwach ist, aber auf der anderen Seite verfügt das Reisprotein einen sehr geringen Anteil von der Aminosäure Lysin. Wir erinnern uns: Dies ist genau die Aminosäure in der das Erbsenprotein die Nase vorne hat. Wir nutzen diese perfekte Eigenschaft dieser beiden Proteine, indem wir durch eine gezielt kalkulierte Kombination dieser beiden Proteine in der Lage sind ein Proteingemisch zu kreieren welches für unseren Körper nahezu perfekt ist nämlich mit einer Assimilationsrate von 98%! Diese ist nahezu identisch mit dem

Protein aus Eiern oder der Milch. Und das beste kommt noch: Da unser Protein nun die maximale Qualität vorweist, hat es noch einen weiteren unschlagbaren Vorteil, da es rein pflanzlich und natürlich ist, ist es sehr leicht bekömmlich und leicht zu verdauen. Selbstverständlich haben wir auch eine Extraktionsmethode entwickelt die sehr sanft zum Rohstoff ist und das Protein von den Kohlehydraten und dem Ballaststoffen trennt – dabei gehen wir rein mechanisch vor und behalten die Rohstoffqualität bei indem wir während des ganzen Extraktionsprozesses die Temperatur niedrig halten.



Wir haben es also geschafft ein perfektes Pflanzen-Protein auf natürliche Weise aus pflanzen zu extrahieren, und dass dieses sehr leicht im Wasser löslich ist. Unser Protein hat einen Eiweißanteil von 82% und die maximale Proteinqualität erreichen wir ausschließlich mit der Kombination von Erbsen- und Reis Protein.

Unser veganes Pflanzen Protein bieten folgende Vorteile:

Es ist 100% natürlich,

100% RAW

100% pflanzlich und eignet sich für eine vegetarische und vegane Ernährung

Es hat nicht die unangenehmen verdauungs schwierigkeiten und Nebenwirkungen der Milch und Ei-Proteine.

Unser Protein Shake ist:

gluten frei

Hypoallergen

Enthält keine Milch-und oder andere Inhaltsstoffe die tierischen Ursprunges sind.

Unser Protein ist leicht verdaulich

NON-GMO – nicht Genmanipuliert.



Weil unser Rohstoff, also die Erbsen und der Reis hypoallergen sind, ist auch unser Protein hypoallergen so dass eigentlich jeder Mensch unser Protein Pulver ohne Nebenwirkungen genießen kann, da es bekömmlich und leicht verdaulich ist. Und nicht wie im Gegensatz zu Protein Shakes aus Soja, Milch oder Molke Protein – denn diese enthalten sehr viele Allergene und verursachen daher viele Nebenwirkungen die bei Blähungen anfangen, Verdauungsstörungen und zu schwereren allergischen Reaktionen und Beschwerden führen können.

Unser Protein ist leicht verdaulich, und für jedermann geeignet da es frei von Allergenen und Gluten ist. Die ganze Menschheit kann Reis oder Erbsen essen. Verglichen dazu leiden viele Menschen an den im Ei und Milchprodukte enthalten Allergene und den hohen Anteil an ungesunden Fettsäuren. 70% der Menschheit hat leichte bis schwere allergische Reaktionen auf Milchprodukte einschließlich der weit verbreiteten Molke-Protein Shakes. Und vielen leiden sogar jahrelang an leichten Nebenwirkungen und Symptomen, wie Flatulenz und Durchfall oder anderen Verdauungsschwierigkeiten. Mann brauch ja nur jeden Fitness-Hänger und Bodybuilder zu fragen und sobald man das Thema Nebenwirkungen von deren auf Molke Proteinshake anspricht erhält man meist als Antwort: „Blähungen und Durchfall“. Für all diese athleten selbst wenn sie keine Vegetarier sind (noch nicht) ist es an der Zeit auf unser bekömmliche Alternative Veggie Style Protein Shake umzusteigen und das bei Ähnlich gleicher Proteinqualität. Jedoch wie gesagt einfach ohne die Nebenwirkungen der Milchprotein Shakes.

