



FICHA COMERCIAL

FIT MOLDE + PROTEÍNA FULLWELLNESS

El FITmolde + Proteína es mucho más que un pan: es una opción funcional y saludable diseñada para quienes buscan aumentar su ingesta de proteínas y mantener un estilo de vida activo.

Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina proteínas vegetales de trigo y soja con semillas ricas en fibra y ácidos grasos saludables. Su receta es 100% natural, sin conservantes ni azúcares añadidos, ideal para quienes desean energía sostenida, buena digestión y apoyo a la salud muscular.

BENEFICIOS

- Alto en proteínas vegetales → trigo y soja que fortalecen la masa muscular.
- Bajo en carbohidratos → ideal para keto, low carb o control de glucosa.
- Digestión saludable → fibra de salvado, lino, sésamo y manzana para un tránsito intestinal equilibrado.
- Energía estable y natural → carbohidratos complejos que liberan energía de forma sostenida.
- Corazón y huesos fuertes → semillas de girasol y sésamo ricas en omega-6, magnesio y calcio.
- Sistema inmune fuerte → aporte de proteínas y fibra que refuerzan defensas naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores	Por 100 g	Porción (400 g - pan entero)
Energía	428 kcal (1748 kJ)	1712 kcal (6992 kJ)
Grasas	21,7 g	86,8 g
- de las cuales saturadas	2,8 g	11,2 g
Hidratos de carbono	13,8 g	55,2 g
- de los cuales azúcares	4,2 g	16,8 g
Fibra alimentaria	14,1 g	56,4 g
Proteínas	38,7 g	154,8 g
Sal	2,35 g	9,4 g



INGREDIENTES

- Proteína vegetal (TRIGO, SOJA), SOJA triturada, semillas de lino (marrón y dorado), semillas de girasol, harina de SOJA, harina integral de TRIGO, salvado de trigo, fibra de manzana, semillas de SÉSAMO, sal, emulgente (lecitina de girasol), aceite de oliva, harina de CEBADA malteada inactiva, corrector de acidez (acetato cálcico), enzimas.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan aumentar su ingesta de proteínas vegetales.
- Deportistas y activos que necesitan energía y recuperación.
- Quienes siguen dietas bajas en carbohidratos o keto.
- Amantes de lo natural que prefieren panes sin conservantes ni azúcares añadidos.
- Familias que desean una alternativa más saludable y nutritiva al pan convencional.

CÓMO DISFRUTARLA

- Desayuno o merienda energética → tostada con aguacate, tomate y aceite de oliva.
- Almuerzo o cena ligera → acompañado de ensaladas, hummus o vegetales frescos.
- Sandwiches o tostadas → con proteínas vegetales (tofu, hummus) o animales (pollo, pavo).
- Acompañante de sopas o cremas → textura y sabor que complementan tus comidas

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Obrador artesanal en Canarias 🇵🇸.
- Formulado por nutricionistas con respaldo científico.
- Ingredientes naturales, sin conservantes ni azúcares añadidos.
- Aporta proteínas, fibra y energía funcional en cada bocado.

COMMERCIAL SHEET



FITMOLDE + PROTEIN - FULLWELLNESS



The FITmolde + Protein is much more than bread: it's a functional and healthy choice designed for those who want to increase their protein intake and maintain an active lifestyle.

Made in our artisanal bakery in the Canary Islands 🇵🇸, it combines plant proteins from wheat and soy with seeds rich in fiber and healthy fatty acids. Its recipe is 100% natural, without preservatives or added sugars, ideal for those seeking steady energy, healthy digestion, and muscle support.

BENEFITS

- High in plant proteins → wheat and soy to support muscle growth.
- Low in carbohydrates → ideal for keto, low-carb, or glucose-control diets.
- Healthy digestion → fiber from bran, flax, sesame, and apple for balanced intestinal function.
- Stable and natural energy → complex carbs for sustained energy release.
- Strong heart and bones → sunflower and sesame seeds rich in omega-6, magnesium, and calcium.
- Stronger immune system → protein and fiber that reinforce natural defenses.

NUTRITIONAL INFORMATION

Values	Per 100 g	Per portion (400 g - whole bread)
Energy	428 kcal (1748 kJ)	1712 kcal (6992 kJ)
Fat	21.7 g	86.8 g
– of which saturates	2.8 g	11.2 g
Carbohydrates	13.8 g	55.2 g
– of which sugars	4.2 g	16.8 g
Fiber	14.1 g	56.4 g
Protein	38.7 g	154.8 g
Salt	2.35 g	9.4 g

INGREDIENTS:

- Vegetable protein (WHEAT, SOY), crushed SOY, flax seeds (brown and golden), sunflower seeds, SOY flour, wholemeal WHEAT flour, wheat bran, apple fiber, SESAME seeds, salt, emulsifier (sunflower lecithin), olive oil, malted inactive BARLEY flour, acidity regulator (calcium acetate), enzymes.

WHO IS IT FOR?

- People looking to increase their plant protein intake.
- Athletes and active individuals needing energy and recovery.
- Those following low-carb or keto diets.
- Lovers of natural products who prefer bread without preservatives or added sugars.
- Families seeking a healthier and more nutritious alternative to conventional bread.

HOW TO ENJOY IT

- Breakfast or energy snack → toasted with avocado, tomato, and olive oil.
- Light lunch or dinner → paired with fresh salads, hummus, or vegetables.
- Sandwiches or toasts → with plant-based proteins (tofu, hummus) or animal proteins (chicken, turkey).
- Meal companion → perfect with soups or creamy dishes, adding texture and flavor.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Artisanal bakery in the Canary Islands 🇵🇸.
- Formulated by nutritionists with scientific backing.
- Natural ingredients, free from preservatives and added sugars.
- Provides protein, fiber, and functional energy in every bite.



FICHE COMMERCIALE

FITMOLDE + PROTÉINE

FULLWELLNESS



Le FITmolde + Protéine est bien plus qu'un pain : c'est une option fonctionnelle et saine, conçue pour ceux qui souhaitent augmenter leur apport en protéines et maintenir un mode de vie actif.

Élaboré dans notre boulangerie artisanale aux Canaries 🇵🇸, il associe des protéines végétales de blé et de soja avec des graines riches en fibres et en acides gras sains. Sa recette est 100 % naturelle, sans conservateurs ni sucres ajoutés, idéale pour une énergie durable, une digestion saine et un soutien musculaire.

BÉNÉFICES

- Riche en protéines végétales → blé et soja pour renforcer la masse musculaire.
- Faible en glucides → idéal pour les régimes keto, low carb ou de contrôle de la glycémie.
- Digestion saine → fibres du son, du lin, du sésame et de la pomme pour un transit équilibré.
- Énergie stable et naturelle → glucides complexes pour une libération d'énergie prolongée.
- Cœur et os solides → graines de tournesol et de sésame riches en oméga-6, magnésium et calcium.
- Soutien immunitaire → protéines et fibres qui renforcent les défenses naturelles.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs	Pour 100 g	Par portion (400 g – pain entier)
Énergie	428 kcal (1748 kJ)	1712 kcal (6992 kJ)
Matières grasses	21,7 g	86,8 g
– dont saturées	2,8 g	11,2 g
Glucides	13,8 g	55,2 g
– dont sucres	4,2 g	16,8 g
Fibres	14,1 g	56,4 g
Protéines	38,7 g	154,8 g
Sel	2,35 g	9,4 g

INGRÉDIENTS

- Protéine végétale (BLÉ, SOJA), SOJA concassé, graines de lin (brun et doré), graines de tournesol, farine de SOJA, farine complète de BLÉ, son de blé, fibre de pomme, graines de SÉSAME, sel, émulsifiant (lécithine de tournesol), huile d'olive, farine de ORGE maltée inactive, régulateur d'acidité (acétate de calcium), enzymes.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Ceux qui veulent augmenter leur apport en protéines végétales.
- Sportifs et personnes actives ayant besoin d'énergie et de récupération.
- Suiveurs de régimes pauvres en glucides ou keto.
- Amateurs de produits naturels, sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Familles cherchant une alternative plus saine et nutritive au pain blanc classique.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Petit-déjeuner ou collation énergétique → grillé avec de l'avocat, de la tomate et un filet d'huile d'olive.
- Déjeuner ou dîner léger → accompagné de salades fraîches, de houmous ou de légumes.
- Sandwichs ou toasts → avec des protéines végétales (tofu, houmous) ou animales (poulet, dinde).
- Accompagnement de repas → idéal avec des soupes ou des veloutés, ajoutant texture et saveur.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Boulangerie artisanale aux Canaries 🇵🇸.
- Formulé par des nutritionnistes avec un appui scientifique.
- Ingrédients naturels, sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Apporte protéines, fibres et énergie fonctionnelle à chaque bouchée

PRODUKTDATENBLATT

FITMOLDE + PROTEIN FULLWELLNESS



Das FITmolde + Protein ist mehr als nur ein Brot: Es ist eine funktionelle und gesunde Option für alle, die ihre Proteinzufuhr steigern und einen aktiven Lebensstil pflegen möchten.

Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸, kombiniert es pflanzliche Proteine aus Weizen und Soja mit ballaststoff- und nährstoffreichen Samen. Das Rezept ist 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe oder zugesetzten Zucker, perfekt für stabile Energie, eine gesunde Verdauung und Muskelunterstützung.

VORTEILE

- Reich an pflanzlichen Proteinen → Weizen und Soja zur Unterstützung der Muskelmasse.
- Kohlenhydratarm → ideal für Keto-, Low-Carb- oder Blutzuckerkontroll-Diäten.
- Gesunde Verdauung → Ballaststoffe aus Kleie, Leinsamen, Sesam und Apfel für ein ausgeglichenes Verdauungssystem.
- Stabile und natürliche Energie → komplexe Kohlenhydrate für langanhaltende Energie.
- Starke Knochen und Herzgesundheit → Sonnenblumen- und Sesamsamen reich an Omega-6, Magnesium und Kalzium.
- Starkes Immunsystem → Proteine und Ballaststoffe, die die natürlichen Abwehrkräfte stärken.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Werte	pro 100 g	pro Portion (400 g - ganzes Brot)
Energie	428 kcal (1748 kJ)	1712 kcal (6992 kJ)
Fett	21,7 g	86,8 g
– davon gesättigt	2,8 g	11,2 g
Kohlenhydrate	13,8 g	55,2 g
– davon Zucker	4,2 g	16,8 g
Ballaststoffe	14,1 g	56,4 g
Eiweiß	38,7 g	154,8 g
Salz	2,35 g	9,4 g

ZUTATEN

- Pflanzliches Protein (WEIZEN, SOJA), geschrotete SOJA, Leinsamen (braun und gold), Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, Vollkorn-WEIZENmehl, Weizenkleie, Apfelfaser, SESAMsamen, Salz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Olivenöl, inaktives Malz-GERSTEMehl, Säureregulator (Calciumacetat), Enzyme.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Personen, die ihre pflanzliche Proteinzufuhr erhöhen möchten.
- Sportler und aktive Menschen, die Energie und Regeneration brauchen.
- Menschen, die kohlenhydratarme oder Keto-Diäten befolgen.
- Liebhaber natürlicher Produkte ohne Konservierungsstoffe oder Zuckerzusatz.
- Familien, die eine gesündere und nährhaftere Alternative zu normalem Weißbrot suchen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Frühstück oder Energiesnack → getoastet mit Avocado, Tomate und Olivenöl.
- Leichtes Mittag- oder Abendessen → zusammen mit frischen Salaten, Hummus oder Gemüse.
- Sandwiches oder Toasts → mit pflanzlichen Proteinen (Tofu, Hummus) oder tierischen (Huhn, Pute).
- Als Beilage → ideal zu Suppen oder Cremes, für zusätzlichen Geschmack und Textur

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSM ERKMALE

- Handwerkliche Bäckerei auf den Kanaren 🇵🇸.
- Von Ernährungswissenschaftlern mit wissenschaftlicher Unterstützung entwickelt.
- Natürliche Zutaten, ohne Konservierungsstoffe oder zugesetzten Zucker.
- Liefert Proteine, Ballaststoffe und funktionelle Energie in jeder Scheibe.