



FICHA COMERCIAL

FIT CAKEPRO – CHOCOLATE FULLWELLNESS



El FIT Cakepro – Chocolate es mucho más que un queque: Es una opción saludable, deliciosa y proteica pensada para acompañarte en tu día a día. Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina proteína de suero, yogur natural, harinas integrales y chocolate sin azúcar, en una receta natural y funcional que te aporta energía sostenida, proteínas de calidad y un sabor irresistible.

BENEFICIOS

- Alto en proteínas → whey protein + yogur natural para recuperación muscular.
- Energía estable → avena y trigo integral con carbohidratos complejos de liberación lenta.
- Chocolate sin azúcar → placer real sin culpas ni picos de glucosa.
- Más saludable → sin azúcares añadidos y bajo en grasas saturadas.
- Digestión ligera → fibra de avena que favorece el tránsito intestinal y la saciedad.
- Sabor irresistible → toque de vainilla + chocolate con leche sin azúcar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores	Por 100 g	Porción (430 g – cake entero)
Energía	236,9 kcal (991,18 kJ)	1018 kcal (4262 kJ)
Grasas	16,1 g	69,2 g
– saturadas	4,9 g	21,1 g
– insaturadas	11 g	47,3 g
Hidratos de carbono	10 g	43 g
– azúcares	0,5 g	2,2 g
– polioles	10 g	43 g
Fibra	4,9 g	21,1 g
Proteínas	13,5 g	38 g
Sal	0,04 g	0,17 g

INGREDIENTES

Yogur natural, harina de avena 100% integral (gluten), proteína Isowhey (concentrado de proteína de suero lácteo y aislado de suero Whey Isolate, aroma black cookies, sucralosa), aceite de oliva, harina de trigo (gluten), eritritol, chocolate con leche sin azúcar (edulcorante: maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, inulina, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de girasol, cacao 52% mínimo), harina de trigo 100% integral (gluten), huevo, levadura, aroma de vainilla, sal.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Deportistas que buscan recuperación y proteínas de calidad.
- Personas que quieren energía estable y digestión ligera.
- Amantes del chocolate que buscan una versión saludable.
- Quienes reducen el consumo de azúcar en su dieta.
- Personas activas que necesitan un snack práctico y nutritivo.

CÓMO DISFRUTARLA

- Post-entrenamiento → como snack proteico y energético.
- Merienda saludable → una rebanada para calmar antojos y mantener energía.
- Desayuno proteico → junto a café o té para empezar el día con vitalidad.
- Snack on the go → práctico y fácil de llevar en tu bolso o mochila.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Obrador artesanal en Canarias 🇵🇸.
- Formulado por nutricionistas y respaldado por ciencia.
- Ingredientes naturales, sin azúcares añadidos ni conservantes.
- Sabor y nutrición funcional en cada porción.

COMMERCIAL SHEET



FIT CAKEPRO – CHOCOLATE FULLWELLNESS



The FIT Cakepro – Chocolate is more than just a cake: it's a healthy, delicious, and protein-packed option designed to support your daily lifestyle. Handcrafted in our artisan bakery in the Canary Islands 🇵🇸, it combines whey protein, natural yogurt, wholegrain flours, and sugar-free chocolate in a functional recipe that delivers sustained energy, high-quality protein, and irresistible flavor.

BENEFITS

- High in Protein → whey protein + yogurt for muscle recovery.
- Stable Energy → oats & whole wheat with slow-digesting carbs.
- Sugar-free Chocolate → real taste without the guilt.
- Healthier Choice → no added sugars, low in saturated fats.
- Light Digestion → oat fiber supports gut health & satiety.
- Irresistible Taste → vanilla + sugar-free milk chocolate.

NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional values	Per 100 g	Per portion (430 g – whole cake)
Energy	236.9 kcal (991 kJ)	1018.7 kcal (4261.3 kJ)
Fats	16.1 g	69.2 g
– of which saturated	4.9 g	21.1 g
– of which unsaturated	11 g	47.3 g
Carbohydrates	10 g	43 g
– of which sugars	0.5 g	2.15 g
– polyols	10 g	43 g
Dietary fibre	4.9 g	21.1 g
Protein	13.5 g	38 g
Salt	0.04 g	0.17 g

INGREDIENTS:

- Natural yogurt, 100% whole oat flour (GLUTEN), ISOWHEY protein (whey concentrate and whey isolate, black cookies flavour, sucralose), olive oil, wheat flour (GLUTEN), erythritol, sugar-free milk chocolate (sweetener: maltitol, cocoa mass, cocoa butter, inulin, fat-reduced cocoa powder, emulsifier: sunflower lecithin, minimum 52% cocoa), 100% whole wheat flour (GLUTEN), egg, yeast, vanilla flavouring, salt.

WHO IS IT FOR?

- Athletes or active people who need protein and energy.
- Those following a balanced diet and looking for a healthier snack.
- People who want to reduce sugar without giving up taste.
- Anyone who enjoys natural and functional bakery products.

HOW TO ENJOY IT

- Post-workout snack → protein for muscle recovery.
- Healthy snack → one slice keeps hunger at bay.
- Breakfast option → with coffee or tea for a protein-packed start.
- On the go → practical and nutritious at any time of the day.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Artisan bakery in the Canary Islands 🇵🇸.
- Developed by nutritionists, backed by science.
- 100% natural and functional ingredients, with no preservatives or added sugars.
- Functional nutrition: protein + fibre + healthy carbs in each portion.



FICHE COMMERCIALE

FIT CAKEPRO – CHOCOLAT FULLWELLNESS



Le FIT Cakepro – Chocolat est bien plus qu'un gâteau : c'est une option saine, gourmande et riche en protéines, pensée pour accompagner ton quotidien. Élaboré dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸, il associe protéines de lactosérum, yaourt naturel, farines complètes et chocolat sans sucre, dans une recette fonctionnelle qui apporte énergie durable, protéines de qualité et un goût irrésistible.

BÉNÉFICES

- Riche en protéines → whey + yaourt pour la récupération musculaire.
- Énergie stable → avoine & blé complet à digestion lente.
- Chocolat sans sucre → plaisir authentique sans culpabilité.
- Choix plus sain → sans sucres ajoutés, pauvre en graisses saturées.
- Digestion légère → fibres d'avoine qui favorisent le transit et la satiété.
- Goût irrésistible → vanille + chocolat au lait sans sucre

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Par portion (430 g – gâteau entier)
Énergie	236,9 kcal (991 kJ)	1018,7 kcal (4261,3 kJ)
Matières grasses	16,1 g	69,2 g
– dont saturées	4,9 g	21,1 g
– dont insaturées	11 g	47,3 g
Glucides	10 g	43 g
– dont sucres	0,5 g	2,15 g
– polyols	10 g	43 g
Fibres alimentaires	4,9 g	21,1 g
Protéines	13,5 g	38 g
Sel	0,04 g	0,17 g

INGRÉDIENTS

- Yaourt naturel, farine d'avoine 100% complète (GLUTEN), protéine ISOWHEY (concentré et isolat de lactosérum, arôme cookies noirs, sucralose), huile d'olive, farine de blé (GLUTEN), érythritol, chocolat au lait sans sucre (édulcorant : maltitol, pâte de cacao, beurre de cacao, inuline, poudre de cacao dégraissée, émulsifiant : lécithine de tournesol, cacao minimum 52%), farine de blé 100% complète (GLUTEN), œuf, levure, arôme vanille, sel.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Sportifs ou personnes actives qui ont besoin de protéines et d'énergie.
- Ceux qui suivent un régime équilibré et recherchent une collation plus saine.
- Personnes souhaitant réduire leur consommation de sucre sans renoncer au goût.
- Amateurs de produits artisanaux et fonctionnels.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Collation post-entraînement → protéines pour la récupération musculaire.
- En-cas sain → une part rassasie et maintient l'énergie.
- Au petit-déjeuner → avec café ou thé pour bien commencer la journée.
- À emporter → pratique et nutritif à tout moment.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Boulangerie artisanale aux Canaries 🇵🇸.
- Développé par des nutritionnistes, validé scientifiquement.
- Ingrédients 100% naturels et fonctionnels, sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Nutrition fonctionnelle : protéines + fibres + glucides sains dans chaque portion.

PRODUKTDATENBLATT



FIT CAKEPRO – SCHOKOLADE FULLWELLNESS



Der FIT Cakepro – Schokolade ist mehr als nur ein Kuchen: er ist eine gesunde, köstliche und proteinreiche Option für deinen Alltag. Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln kombiniert er Molkenprotein, Naturjoghurt, Vollkornmehle und zuckerfreie Schokolade zu einem funktionellen Rezept mit langanhaltender Energie, hochwertigem Protein und unwiderstehlichem Geschmack.

VORTEILE

- Proteinreich → Whey + Joghurt zur Muskelerholung.
- Stabile Energie → Hafer & Vollkornweizen mit komplexen Kohlenhydraten.
- Zuckerfreie Schokolade → echter Geschmack ohne Reue.
- Gesundere Wahl → ohne Zuckerzusatz, wenig gesättigte Fette.
- Leichte Verdauung → Haferfasern fördern Darmgesundheit & Sättigung.
- Unwiderstehlicher Geschmack → Vanille + Milkschokolade ohne Zucker.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Nährwerte	Pro 100 g	Pro Portion (430 g – ganzer)
Energie	236,9 kcal (991 kJ)	1018,7 kcal (4261,3 kJ)
Fett	16,1 g	69,2 g
– davon gesättigt	4,9 g	21,1 g
– davon ungesättigt	11 g	47,3 g
Kohlenhydrate	10 g	43 g
– davon Zucker	0,5 g	2,15 g
– mehrwertige Alkohole	10 g	43 g
Ballaststoffe	4,9 g	21,1 g
Eiweiß	13,5 g	38 g
Salz	0,04 g	0,17 g

ZUTATEN

- Naturjoghurt, 100% Vollkornhafermehl (GLUTEN), ISOWHEY-Protein (Molkenkonzentrat und -isolat, Geschmack Black Cookies, Sucralose), Olivenöl, Weizenmehl (GLUTEN), Erythrit, Milkschokolade ohne Zucker (Süßungsmittel: Maltit, Kakaomasse, Kakaobutter, Inulin, stark entöltes Kakaopulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, mind. 52% Kakao), 100% Vollkornweizenmehl (GLUTEN), Ei, Hefe, Vanillearoma, Salz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Sportler und aktive Menschen mit hohem Protein- und Energiebedarf.
- Personen, die eine gesunde Ernährung verfolgen und einen besseren Snack suchen.
- Menschen, die Zucker reduzieren wollen, ohne auf Geschmack zu verzichten.
- Genießer natürlicher und funktionaler Backwaren.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Nach dem Training → Proteine zur Muskelregeneration.
- Gesunder Snack → eine Scheibe stillt den Hunger auf gesunde Weise.
- Frühstück → mit Kaffee oder Tee für einen energiereichen Start.
- Zum Mitnehmen → praktisch und nahrhaft für jede Gelegenheit.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSM ERKMALE

- Handwerkliche Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸.
- Entwickelt von Ernährungswissenschaftlern, wissenschaftlich fundiert.
- 100% natürliche und funktionale Zutaten, ohne Konservierungsstoffe oder Zuckerzusatz.
- Funktionelle Ernährung: Protein + Ballaststoffe + gesunde Kohlenhydrate in jeder Portion.