



FICHA COMERCIAL

FIT PANPRO NATURAL

FULLWELLNESS



El FIT PANPRO Natural FullWellness es más que un pan: es una fuente de energía limpia y nutritiva para tu día a día.

Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina harina de espelta 100% integral, lentejas rojas de coral y semillas funcionales, logrando un pan rico en fibra, proteínas vegetales y carbohidratos de absorción lenta.

Una opción nutritiva y versátil que se adapta a cualquier momento del día, manteniéndote saciado, ligero y lleno de vitalidad.

BENEFICIOS

- Energía duradera → carbohidratos complejos de la espelta y lentejas.
- Digestión saludable → alto contenido en fibra que regula el tránsito intestinal.
- Proteínas vegetales de calidad → semillas + legumbres que apoyan la recuperación muscular.
- Corazón sano → grasas saludables de las semillas (omega-3 y omega-6).
- 100% natural y funcional → sin conservantes ni azúcares añadidos
- oxidativo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores	Por 100 g	Por porción (250 g - pan entero)
Energía	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Grasas	3,1 g	7,75 g
– Saturadas	0,4 g	1,0 g
– Insaturadas	2,7 g	6,75 g
Hidratos de carbono	34 g	85 g
– Azúcares	0,7 g	1,75 g
Fibra alimentaria	7,0 g	17,5 g
Proteínas	11,0 g	27,5 g
Sal	0,9 g	2,25 g

INGREDIENTES

- Harina de espelta 100% integral (GLUTEN), agua, masa madre de harina de espelta, 100% integral (GLUTEN), lentejas rojas de coral guisadas, semillas de chía, semillas de lino, Aceite de oliva, levadura seca, sal fina.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan una alternativa saludable al pan tradicional.
- Deportistas o personas activas que necesitan energía sostenida.
- Quienes quieren mejorar su digestión y controlar la saciedad.
- Amantes de lo natural, sin aditivos ni azúcares añadidos.
- Familias que buscan un pan integral nutritivo y funcional.

CÓMO DISFRUTARLA

- Desayuno energético → tostado con aguacate, tomate o hummus.
- Merienda equilibrada → con crema FoodPro o mantequilla de frutos secos.
- Sandwiches saludables → con vegetales frescos, pavo o queso bajo en grasa.
- Acompañante de comidas → ideal con ensaladas, sopas o cremas.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Obrador artesanal en Canarias 🇵🇸 → elaboración propia con control total de calidad.
- Formulación diseñada por nutricionistas y respaldada por ciencia.
- Ingredientes 100% naturales y funcionales → sin conservantes, sin azúcares añadidos.
- Nutrición funcional → carbohidratos complejos + proteínas vegetales + fibra.
- Versátil → perfecto para desayuno, almuerzo, merienda o cena.



COMMERCIAL SHEET

FIT PANPRO – NATURAL

FULLWELLNESS



The FIT PANPRO Natural FullWellness is more than bread: it's a source of clean, functional energy for your daily life.

Made in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸, it combines 100% whole spelt flour, red lentils and functional seeds, making it rich in fiber, plant proteins and slow-release carbohydrates.

A nutritious, versatile bread that keeps you full, light, and energized all day.

BENEFITS

- Long-lasting energy → complex carbs from spelt & lentils.
- Healthy digestion → high in fiber that regulates the digestive system.
- Plant-based protein → legumes + seeds that support muscle recovery.
- Heart health → omega-3 & omega-6 fatty acids from seeds.
- 100% natural & functional → no preservatives or added sugars

NUTRITIONAL INFORMATION

Values	Per 100 g	Per portion (250 g - whole bread)
Energy	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Fat	3.1 g	7.75 g
- Saturated	0.4 g	1.0 g
- Unsaturated	2.7 g	6.75 g
Carbohydrates	34 g	85 g
- Sugars	0.7 g	1.75 g
Dietary Fiber	7.0 g	17.5 g
Protein	11.0 g	27.5 g
Salt	0.9 g	2.25 g

INGREDIENTS:

- 100% whole spelt flour (GLUTEN), water, red lentils, chia seeds, flax seeds, yeast, olive oil, salt.

WHO IS IT FOR?

- People seeking a healthy alternative to traditional bread.
- Athletes and active people needing sustained energy.
- Those who want better digestion and satiety control.
- Natural food lovers who avoid additives and sugars.
- Families looking for a nutritious everyday bread

HOW TO ENJOY IT

- Energizing breakfast → toasted with avocado, tomato or hummus.
- Balanced snack → with FoodPro cream or nut butter.
- Healthy sandwiches → with fresh vegetables, turkey or low-fat cheese.
- Meal side → ideal with salads, soups or stews.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸 → in-house production with full quality control.
- Formulated by nutritionists with scientific backing.
- 100% natural and functional ingredients → no preservatives, no added sugars.
- Functional nutrition → complex carbs + plant proteins + fiber.
- Versatile → perfect for breakfast, lunch, snacks or dinner

FICHE COMMERCIALE

IT PANPRO – NATURE

FULLWELLNESS

Le FIT PANPRO Nature FullWellness est bien plus qu'un pain : c'est une source d'énergie propre et fonctionnelle pour votre quotidien.

Élaboré dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸, il associe farine d'épeautre 100 % complète, lentilles corail et graines fonctionnelles, offrant ainsi fibres, protéines végétales et glucides à libération lente.

Un pain nutritif et polyvalent qui vous rassasie, vous allège et vous donne de la vitalité toute la journée.

BÉNÉFICES

- Énergie durable → glucides complexes de l'épeautre et des lentilles.
- Digestion saine → riche en fibres qui régulent le transit intestinal.
- Protéines végétales → légumineuses + graines pour la récupération musculaire.
- Santé du cœur → acides gras oméga-3 et oméga-6 des graines.
- 100 % naturel et fonctionnel → sans conservateurs ni sucres ajoutés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs	Pour 100 g	Portion (250 g – pain entier)
Énergie	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Matières grasses	3,1 g	7,75 g
– dont saturées	0,4 g	1,0 g
– insaturées	2,7 g	6,75 g
Glucides	34 g	85 g
– dont sucres	0,7 g	1,75 g
Fibres alimentaires	7,0 g	17,5 g
Protéines	11,0 g	27,5 g
Sel	0,9 g	2,25 g



INGRÉDIENTS

- Farine d'épeautre 100 % intégrale (GLUTEN), eau, lentilles corail, graines de chia, graines de lin, levure, huile d'olive, sel.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Personnes recherchant une alternative saine au pain traditionnel.
- Sportifs et personnes actives ayant besoin d'énergie durable.
- Ceux qui veulent améliorer digestion et satiété.
- Amateurs de produits naturels sans additifs ni sucres.
- Familles à la recherche d'un pain complet nutritif.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Petit-déjeuner énergétique → grillé avec de l'avocat, de la tomate ou du houmous.
- En-cas équilibré → avec de la crème FoodPro ou du beurre de noix.
- Sandwichs sains → avec légumes frais, dinde ou fromage allégé.
- En accompagnement → idéal avec des salades, soupes ou ragoûts.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸 → production interne avec contrôle total de la qualité.
- Formulé par des nutritionnistes avec un soutien scientifique.
- Ingrédients 100 % naturels et fonctionnels → sans conservateurs, sans sucres ajoutés.
- Nutrition fonctionnelle → glucides complexes + protéines végétales + fibres.
- Polyvalent → parfait pour le petit-déjeuner, le déjeuner, les collations ou le dîner.

PRODUKTDATENBLATT

FIT PANPRO – NATUR FULLWELLNESS



Das FIT PANPRO Natur FullWellness ist mehr als Brot: es ist eine Quelle sauberer, funktioneller Energie für den Alltag.

Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸, kombiniert es 100 % Vollkorn-Dinkelmehl, rote Linsen und funktionelle Samen, wodurch es reich an Ballaststoffen, pflanzlichem Eiweiß und langsam freisetzenden Kohlenhydraten ist.

Ein nahrhaftes, vielseitiges Brot, das Sie den ganzen Tag lang satt, leicht und voller Energie hält.

VORTEILE

- Langanhaltende Energie → komplexe Kohlenhydrate aus Dinkel & Linsen.
- Gesunde Verdauung → ballaststoffreich zur Regulierung der Verdauung.
- Pflanzliches Eiweiß → Hülsenfrüchte + Samen zur Muskelregeneration.
- Herzgesundheit → Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren aus Samen.
- 100 % natürlich & funktionell → ohne Konservierungsstoffe oder Zuckerzusatz.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Werte	Pro 100 g	Pro Portion (250 g – ganzes Brot)
Energie	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Fett	3,1 g	7,75 g
– davon gesättigt	0,4 g	1,0 g
– ungesättigt	2,7 g	6,75 g
Kohlenhydrate	34 g	85 g
– davon Zucker	0,7 g	1,75 g
Ballaststoffe	7,0 g	17,5 g
Eiweiß	11,0 g	27,5 g
Salz	0,9 g	2,25 g

ZUTATEN

- 100 % Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), Wasser, rote Linsen, Chiasamen, Leinsamen, Hefe, Olivenöl, Salz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen, die eine gesunde Alternative zu herkömmlichem Brot suchen.
- Sportler und aktive Menschen, die nachhaltige Energie brauchen.
- Alle, die ihre Verdauung und ihr Sättigungsgefühl verbessern möchten.
- Liebhaber natürlicher Produkte ohne Zusatzstoffe und Zucker.
- Familien, die ein vollwertiges, nahrhaftes Brot suchen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Energiegeladenes Frühstück → getoastet mit Avocado, Tomate oder Hummus.
- Ausgewogener Snack → mit FoodPro-Creme oder Nussbutter.
- Gesunde Sandwiches → mit frischem Gemüse, Pute oder fettarmem Käse.
- Als Beilage → ideal zu Salaten, Suppen oder Eintöpfen.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSM ERKMALE

- Handwerkliche Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸 → eigene Herstellung mit voller Qualitätskontrolle.
- Entwickelt von Ernährungswissenschaftlern mit wissenschaftlicher Grundlage.
- 100 % natürliche und funktionelle Zutaten → ohne Konservierungsstoffe, ohne Zuckerzusatz.
- Funktionelle Ernährung → komplexe Kohlenhydrate + pflanzliche Proteine + Ballaststoffe.
- Vielseitig → ideal für Frühstück, Mittagessen, Snacks oder Abendessen.