



FICHA COMERCIAL

FIT PANPRO – SABOR ORÉGANO

FULLWELLNESS



El FIT PANPRO – Sabor Orégano de FullWellness es mucho más que un pan: es una propuesta saludable, funcional y deliciosa para tu día a día.

Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina harina de espelta 100% integral, lentejas rojas, semillas de chía y lino con el toque aromático del orégano mediterráneo. Su receta natural y vegana, libre de conservantes y azúcares añadidos, convierte cada rebanada en un aliado para tu bienestar.

Es rico en fibra, proteínas vegetales y antioxidantes, lo que lo hace ideal para quienes buscan energía sostenida, digestión ligera y cuidado cardiovascular, sin renunciar al sabor.

BENEFICIOS

- Energía natural y estable → gracias a la harina de espelta 100% integral y las lentejas rojas de coral que aportan carbohidratos complejos y proteínas vegetales.
- Digestión ligera y saludable → alto contenido en fibra de espelta, lentejas y semillas que favorece el tránsito intestinal.
- Corazón sano → el aceite de oliva y las semillas ricas en omega-3 protegen la salud cardiovascular.
- Proteínas vegetales completas → ideales para mantener la masa muscular y apoyar la recuperación.
- Antioxidante natural → el orégano aporta polifenoles y flavonoides que combaten el envejecimiento celular.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores	Por 100 g	Porción (450 g – pan entero)
Energía	210 kcal (879 kJ)	945 kcal (3956 kJ)
Grasas	3,13 g	14,1 g
– de las cuales saturadas	0,39 g	1,76 g
– insaturadas	3,00 g	13,5 g
Hidratos de carbono	33,71 g	151,7 g
– de los cuales azúcares	0,81 g	3,65 g
Fibra alimentaria	7,19 g	32,35 g
Proteínas	7,86 g	35,4 g
Sal	1,06 g	4,77 g

INGREDIENTES

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

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan un pan nutritivo y funcional.
- Quienes desean mejorar digestión y bienestar intestinal.
- Deportistas o personas activas que necesitan energía duradera.
- Seguidores de dietas veganas o vegetarianas.
- Amantes del sabor mediterráneo.

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 – OREGANO FLAVOR FULLWELLNESS



More than bread: a healthy, functional and delicious staple for every day.

Handcrafted in our Canary Islands bakery 🇵🇸, it combines 100% whole spelt flour, cooked red lentils, chia and flax seeds, and Mediterranean oregano—without preservatives or added sugars.

Rich in fiber, plant protein and antioxidants for sustained energy, light digestion and heart-friendly nutrition—without giving up flavor.

BENEFITS

- Natural & stable energy → whole spelt flour + red lentils for complex carbs and plant proteins.
- Light & healthy digestion → high fiber content supports gut health.
- Heart health → olive oil and omega-3-rich seeds protect cardiovascular function.
- Complete plant proteins → support muscle maintenance and recovery.
- Natural antioxidant → oregano rich in polyphenols and flavonoids

NUTRITIONAL INFORMATION

Values	Per 100 g	Per portion (450 g - whole loaf)
Energy	210 kcal (879 kJ)	945 kcal (3956 kJ)
Fat	3.13 g	14.1 g
– of which saturates	0.39 g	1.76 g
– unsaturated	3.00 g	13.5 g
Carbohydrates	33.71 g	151.7 g
– of which sugars	0.81 g	3.65 g
Fiber	7.19 g	32.35 g
Protein	7.86 g	35.4 g
Salt	1.06 g	4.77 g

INGREDIENTS:

- Wholemeal spelt flour (GLUTEN), water, sourdough of wholemeal spelt flour (GLUTEN), cooked red lentils, grated mozzarella (MILK), olive oil, chia seeds, flax seeds, dried oregano, dry yeast, fine salt.

WHO IS IT FOR?

- People looking for a nutritious, functional bread.
- Those who want to improve digestion and gut health.
- Athletes or active people needing long-lasting energy.
- Vegans or vegetarians.
- Lovers of Mediterranean flavors.

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 companion → ideal with salads, soups, or creams.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Artisan bakery in the Canary Islands 🇵🇸 → crafted with full quality control.
- Designed by nutritionists and backed by science.
- 100% natural and functional ingredients → no preservatives, no added sugars.
- Functional nutrition → complex carbs + plant-based proteins + fiber.
- Versatile → perfect for breakfast, lunch, snack, or dinner.



FICHE COMMERCIALE

FIT PANPRO – SAVEUR ORIGAN

FULLWELLNESS



Bien plus qu'un pain : une option saine, fonctionnelle et savoureuse pour le quotidien.

Élaboré dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸, il associe farine d'épeautre 100 % complète, lentilles corail cuites, graines de chia et de lin, et origan méditerranéen—sans conservateurs ni sucres ajoutés.

Riche en fibres, protéines végétales et antioxydants pour une énergie durable, une digestion légère et un cœur protégé, sans renoncer au goût.

BÉNÉFICES

- Natürliche & stabile Energie → Vollkorn-Dinkelmehl + rote Linsen.
- Leichte & gesunde Verdauung → ballaststoffreich für eine gute Darmgesundheit.
- Herzgesundheit → Olivenöl und Omega-3-reiche Samen.
- Pflanzliche Proteine → unterstützen Muskelerhalt und Regeneration.
- Natürliches Antioxidans → Oregano reich an Polyphenolen und Flavonoiden.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Werte	Pro 100 g	Pro Portion (450 g - ganzes Brot)
Energie	210 kcal (879 kJ)	945 kcal (3956 kJ)
Fett	3,13 g	14,1 g
– davon gesättigt	0,39 g	1,76 g
– ungesättigt	3,00 g	13,5 g
Kohlenhydrate	33,71 g	151,7 g
– davon Zucker	0,81 g	3,65 g
Ballaststoffe	7,19 g	32,35 g
Eiweiß	7,86 g	35,4 g
Salz	1,06 g	4,77 g

INGRÉDIENTS

- Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), Wasser, Sauerteig aus Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), gekochte rote Linsen, geriebener Mozzarella (MILCH), Olivenöl, Chiasamen, Leinsamen, getrockneter Oregano, Trockenhefe, feines Salz.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Menschen, die ein nahrhaftes und funktionelles Brot suchen.
- Personen, die ihre Verdauung und Darmgesundheit verbessern möchten.
- Sportler oder aktive Menschen, die langanhaltende Energie brauchen.
- Veganer und Vegetarier.
- Liebhaber mediterraner Aromen.

COMMENT LA DÉGUSTER

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

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Boulangerie artisanale aux Îles Canaries 🇵🇸 → élaboration propre avec contrôle total de qualité.
- Formulé par des nutritionnistes et validé scientifiquement.
- 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, le goûter ou le dîner.

PRODUKTDATENBLATT



FIT PANPRO – GESCHMACK OREGANO FULLWELLNESS



Mehr als Brot: eine gesunde, funktionelle und köstliche Wahl für jeden Tag.

In unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln hergestellt, kombiniert es 100 % Vollkorn-Dinkelmehl, gekochte rote Linsen, Chia- und Leinsamen sowie mediterranen Oregano—ohne Konservierungsstoffe und ohne Zuckerzusatz.

Reich an Ballaststoffen, pflanzlichem Eiweiß und Antioxidantien für langanhaltende Energie, leichte Verdauung und herzfreundliche Ernährung—ohne auf Geschmack zu verzichten.

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 (450 g – ganzes Brot)
Energie	271 kcal (1132 kJ)	1219 kcal (5094 kJ)
Fette	16,1 g	72,45 g
– davon gesättigte	4,9 g	22,05 g
– ungesättigte	11 g	49,5 g
Kohlenhydrate	10 g	45 g
– davon Zucker	0,5 g	2,25 g
Eiweiß	20,5 g	92,25 g
Ballaststoffe	10,5 g	47,25 g
Salz	0,04 g	0,18 g

ZUTATEN

- Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), Wasser, Sauerteig aus Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), gekochte rote Linsen, geriebener Mozzarella (MILCH), Olivenöl, Chiasamen, Leinsamen, getrockneter Oregano, Trockenhefe, feines 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.
- Von Ernährungswissenschaftlern entwickelt und wissenschaftlich fundiert.
- 100% natürliche und funktionale Zutaten → ohne Konservierungsstoffe, ohne zugesetzten Zucker.
- Funktionelle Ernährung → komplexe Kohlenhydrate + pflanzliche Proteine + Ballaststoffe.
- Vielseitig → ideal zum Frühstück, Mittagessen, Snack oder Abendessen.