



FICHA COMERCIAL

FIT PIZZAPRO – SABOR ORÉGANO FULLWELLNESS

El sabor mediterráneo hecho funcional.

Elaborada en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina harina de espelta 100% integral, lentejas rojas y semillas, realizada con el frescor natural del orégano. Una pizza nutritiva, ligera y antioxidante que te cuida sin dejar de disfrutar.

BENEFICIOS

- Energía estable y prolongada → gracias a la espelta integral y las lentejas rojas.
- Salud cardiovascular → aceite de oliva y semillas con omega-3 que apoyan el corazón.
- Digestión ligera → alto contenido en fibra que favorece el tránsito intestinal.
- Proteínas vegetales completas → ideales para mantener y reparar la masa muscular.
- Antioxidante natural → orégano rico en polifenoles que protegen frente al envejecimiento celular.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores	Por 100 g	Porción (250 g - pizza entera)
Energía	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Grasas	3,13 g	7,8 g
– de las cuales saturadas	0,39 g	0,97 g
– insaturadas	3,00 g	7,5 g
Hidratos de carbono	33,71 g	84,3 g
– de los cuales azúcares	0,81 g	2,0 g
Fibra alimentaria	7,19 g	18,0 g
Proteínas	7,86 g	19,6 g
Sal	1,06 g	2,65 g



INGREDIENTES

- Harina de espelta 100% integral (gluten), agua, lentejas rojas de coral, semillas de chía, semillas de lino, orégano, levadura, aceite de oliva, sal.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan una alternativa saludable a las pizzas tradicionales.
- Seguidores de dietas veganas o vegetarianas.
- Deportistas que necesitan energía y recuperación post-entreno.
- Quienes desean mejorar digestión y salud intestinal.
- Amantes de los sabores especiados y funcionales.

CÓMO DISFRUTARLA

- Almuerzo o cena equilibrada → Hornear a 220 °C durante 13–15 minutos y acompañar con vegetales frescos para sumar fibra y micronutrientes.
- Post-entrenamiento → Fuente de proteínas vegetales y carbohidratos complejos para recuperar energía y reparar músculos.
- Para compartir → Perfecta para una comida saludable con familia o amigos.
- Rápida y práctica → Lista en pocos minutos, sin conservantes y llena de sabor.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Obrador artesanal en Canarias 🇵🇸 → elaboración propia con control total de calidad.
- Formulada por nutricionistas con respaldo científico.
- Ingredientes 100% naturales y funcionales → sin conservantes ni azúcares añadidos.
- Nutrición funcional en cada bocado → carbohidratos complejos, fibra, antioxidantes y proteínas vegetales.
- Versátil y práctica → lista en pocos minutos, ideal para una vida activa.

COMMERCIAL SHEET



FIT PIZZAPRO – OREGANO FLAVOR FULLWELLNESS



The Mediterranean flavor made functional.

Crafted in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸, it combines 100% whole spelt flour, red lentils, and seeds, enhanced with the natural freshness of oregano. A nutritious, light, and antioxidant pizza that takes care of you while you enjoy every bite.

BENEFITS

- Stable, long-lasting energy → from whole spelt and red lentils.
- Cardiovascular health → olive oil and omega-3 rich seeds that support the heart.
- Light digestion → high fiber content improves intestinal health.
- Complete plant-based protein → helps maintain and repair muscle mass.
- Natural antioxidant → oregano rich in polyphenols protects against cellular aging.

NUTRITIONAL INFORMATION

Values	Per 100 g	Per portion (250 g – whole pizza)
Energy	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Fat	3.13 g	7.8 g
– Saturated	0.39 g	0.97 g
– Unsaturated	3.00 g	7.5 g
Carbohydrates	33.71 g	84.3 g
– Sugars	0.81 g	2.0 g
Dietary Fiber	7.19 g	18.0 g
Protein	7.86 g	19.6 g
Salt	1.06 g	2.65 g

INGREDIENTS:

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

WHO IS IT FOR?

- People looking for a healthy alternative to traditional pizzas.
- Followers of vegan or vegetarian diets.
- Athletes needing clean energy and recovery post-workout.
- Those seeking improved digestion and intestinal health.
- Lovers of Mediterranean and functional flavors.

HOW TO ENJOY IT

- Balanced lunch or dinner → Bake at 220 °C for 13–15 minutes and pair with fresh vegetables.
- Post-workout → Plant-based proteins and complex carbs to recover energy and repair muscles.
- For sharing → Perfect for a healthy meal with family or friends.
- Quick & practical → Ready in minutes, no preservatives, full of flavor

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸 → in-house production with total quality control.
- Formulated by nutritionists with scientific backing.
- 100% natural and functional ingredients → no preservatives or added sugars.
- Functional nutrition in every bite → complex carbs, fiber, antioxidants, and plant-based protein.
- Versatile & practical → ready in minutes, perfect for an active lifestyle.



FICHE COMMERCIALE

FIT PIZZAPRO – SAVEUR ORIGAN

FULLWELLNESS



La saveur méditerranéenne rendue fonctionnelle.

Élaborée dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸, elle associe farine d'épeautre 100 % intégrale, lentilles corail et graines, relevée par la fraîcheur naturelle de l'origan. Une pizza nutritive, légère et antioxydante qui prend soin de vous tout en régaland vos papilles.

BÉNÉFICES

- Énergie stable et durable → grâce à l'épeautre intégral et aux lentilles rouges.
- Santé cardiovasculaire → huile d'olive et graines riches en oméga-3.
- Digestion légère → riche en fibres qui favorisent le transit intestinal.
- Protéines végétales complètes → idéales pour maintenir et réparer la masse musculaire.
- Antioxydant naturel → l'origan riche en polyphénols protège du vieillissement cellulaire.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs	Pour 100 g	Par pain (400 g)
Énergie	214 kcal (895 kJ)	856 kcal (3580 kJ)
Matières grasses	2,56 g	10,24 g
– saturées	0,67 g	2,68 g
– insaturées	1,89 g	7,56 g
Glucides	40,2 g	160,8 g
– sucres	0,4 g	1,6 g
Fibres	5,78 g	23,1 g
Protéines	7,65 g	30,6 g
Sel	0,9 g	3,6 g

INGRÉDIENTS

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

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Personnes recherchant une alternative saine aux pizzas traditionnelles.
- Suiveurs de régimes véganes ou végétariens.
- Sportifs ayant besoin d'énergie propre et de récupération après l'effort.
- Ceux qui veulent améliorer leur digestion et leur santé intestinale.
- Amateurs de saveurs méditerranéennes et fonctionnelles.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Déjeuner ou dîner équilibré → Cuire au four à 220 °C pendant 13–15 minutes et accompagner de légumes frais.
- Après l'entraînement → Protéines végétales et glucides complexes pour récupérer énergie et muscles.
- À partager → Parfaite pour un repas sain en famille ou entre amis.
- Rapide et pratique → Prête en quelques minutes, sans conservateurs, pleine de saveur.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸 → production interne avec contrôle total de la qualité.
- Formulée par des nutritionnistes avec un soutien scientifique.
- Ingrédients 100 % naturels et fonctionnels → sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Nutrition fonctionnelle à chaque bouchée → glucides complexes, fibres, antioxydants et protéines végétales.
- Polyvalente et pratique → prête en quelques minutes, idéale pour un mode de vie actif.

PRODUKTDATENBLATT



FIT PIZZAPRO – GESCHMACK OREGANO FULLWELLNESS



Der mediterrane Geschmack, funktionell gemacht.

Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇪🇸, kombiniert sie 100 % Vollkorn-Dinkelmehl, rote Linsen und Samen, verfeinert mit der natürlichen Frische von Oregano. Eine nahrhafte, leichte und antioxidative Pizza, die Sie genießen und gleichzeitig gesund bleiben lässt.

VORTEILE

- Stabile, langanhaltende Energie → aus Vollkorn-Dinkel und roten Linsen.
- Herzgesundheit → Olivenöl und Omega-3-reiche Samen unterstützen das Herz.
- Leichte Verdauung → hoher Ballaststoffgehalt verbessert den Darm.
- Vollständige pflanzliche Proteine → für Erhalt und Reparatur der Muskelmasse.
- Natürliches Antioxidans → Oregano, reich an Polyphenolen, schützt vor Zellalterung.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Werte	Pro 100 g	Pro Portion (250 g – ganze Pizza)
Energie	210 kcal (879 kJ)	525 kcal (2198 kJ)
Fett	3,13 g	7,8 g
– davon gesättigt	0,39 g	0,97 g
– ungesättigt	3,00 g	7,5 g
Kohlenhydrate	33,71 g	84,3 g
– davon Zucker	0,81 g	2,0 g
Ballaststoffe	7,19 g	18,0 g
Eiweiß	7,86 g	19,6 g
Salz	1,06 g	2,65 g

ZUTATEN

- 100% Vollkornweizenmehl (Gluten), Wasser, 100% Vollkorn-Sauerteig (Gluten), Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen, Leinsamen, Trockenhefe, feines Salz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen, die eine gesunde Alternative zu herkömmlicher Pizza suchen.
- Anhänger veganer oder vegetarischer Ernährung.
- Sportler, die saubere Energie und Regeneration nach dem Training benötigen.
- Personen, die ihre Verdauung und Darmgesundheit verbessern möchten.
- Liebhaber mediterraner und funktioneller Geschmäcker.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Ausgewogenes Mittag- oder Abendessen → Bei 220 °C 13–15 Minuten backen und mit frischem Gemüse servieren.
- Nach dem Training → Pflanzliche Proteine und komplexe Kohlenhydrate zur Erholung.
- Zum Teilen → Perfekt für eine gesunde Mahlzeit mit Familie oder Freunden.
- Schnell & praktisch → In wenigen Minuten fertig, ohne Konservierungsstoffe, voller Geschmack.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSMERKMALE

- Handwerkliche Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇪🇸 → eigene Herstellung mit vollständiger Qualitätskontrolle.
- Von Ernährungswissenschaftlern entwickelt und wissenschaftlich gestützt.
- 100 % natürliche und funktionelle Zutaten → ohne Konservierungsstoffe oder zugesetzten Zucker.
- Funktionelle Ernährung in jedem Bissen → komplexe Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Antioxidantien und pflanzliches Eiweiß.
- Vielseitig und praktisch → in wenigen Minuten fertig, ideal für einen aktiven Lebensstil.