



FICHA COMERCIAL

KETO BROWNIE FULLWELLNESS



El KETO Brownie FullWellness es un postre saludable y delicioso, creado para quienes quieren disfrutar del placer del chocolate sin comprometer su bienestar.

Hecho en nuestro obrador artesanal en Canarias, combina ingredientes naturales y funcionales, sin azúcares añadidos, bajo en carbohidratos, rico en grasas saludables y con proteínas que ayudan a mantener el equilibrio diario.

La opción perfecta para quienes siguen un estilo de vida keto, low carb o buscan alternativas más saludables sin renunciar al sabor intenso y auténtico del brownie

BENEFICIOS

- Sin azúcar añadida: apto para dieta keto y control de glucosa.
- Bajo en carbohidratos: energía estable sin picos de insulina.
- Grasas saludables: ghee + chocolate sin azúcar que aportan saciedad.
- Fuente de proteínas: huevo de calidad para recuperación muscular.
- Natural y artesanal: sin conservantes ni aditivos.
- Sabor irresistible: chocolate intenso con vainilla y sal del Himalaya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales	Por 100 g	Por porción (60 g)
Valor energético	324 kcal / 1356 kJ	194 kcal / 814 kJ
Grasas totales	31,1 g	18,7 g
– de las cuales saturadas	15 g	9 g
– de las cuales insaturadas	16,1 g	9,7 g
Hidratos de carbono	22,6 g	13,6 g
– de los cuales azúcares	6 g	3,6 g
– polialcoholes	16,8 g	10,1 g
Fibra alimentaria	9,7 g	5,8 g
Proteínas	9,7 g	5,8 g
Sal	0,01 g	0,006 g

INGREDIENTES

- CHOCOLATE CON LECHE S/A (edulcorante: maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, inulina, cacao desgrasado en polvo, emulgente lecitina de girasol cacao 52% mínimo), HARINA DE ALMENDRAS, Eritritol, GHEE, HUEVO, Aroma de vainilla, Sal de Himalaya.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas en dieta keto o baja en carbohidratos.
- Amantes del chocolate que buscan una versión saludable.
- Personas con diabetes, ya que no eleva la glucosa.
- Fans de lo natural que evitan conservantes.
- Deportistas y personas activas que necesitan energía nutritiva

CÓMO DISFRUTARLA

- Como postre delicioso → el cierre perfecto después de una comida.
- Acompañado de café o té → un maridaje perfecto para potenciar su sabor.
- Como snack saludable → ideal a media tarde para mantener energía estable.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Hecho en nuestro obrador artesanal en Canarias
- Fórmula diseñada por nutricionistas y respaldada por ciencia.
- Elaborado con materias primas naturales y seleccionadas.
- Control total de calidad y procesos transparentes.



COMMERCIAL SHEET

KETO BROWNIE FULLWELLNESS



The KETO Brownie FullWellness is a healthy and delicious dessert, created for those who want to enjoy the pleasure of chocolate without compromising their well-being.

Handcrafted in our artisan workshop in the Canary Islands, it combines natural and functional ingredients, with no added sugar, low in carbohydrates, rich in healthy fats, and with protein that helps maintain daily balance.

The perfect choice for anyone following a keto or low-carb lifestyle, or simply looking for healthier alternatives without giving up the intense and authentic taste of a brownie.

BENEFITS

- No Added Sugar → suitable for keto diets and glucose control.
- Low in Carbohydrates → stable energy without insulin spikes.
- Healthy Fats → ghee and sugar-free chocolate that provide satiety.
- Protein Source → high-quality egg protein supports muscle recovery.
- Natural & Artisanal → no preservatives or additives.
- Irresistible Flavor → rich chocolate with vanilla and Himalayan salt.

NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional values	Per 100 g	Per portion (60 g)
Energy	324 kcal / 1356 kJ	194 kcal / 814 kJ
Total fat	31.1 g	18.7 g
– Saturated fat	15 g	9 g
– Unsaturated fat	16.1 g	9.7 g
Carbohydrates	22.6 g	13.6 g
– Sugars	6 g	3.6 g
– Polyols	16.8 g	10.1 g
Dietary fiber	9.7 g	5.8 g
Protein	9.7 g	5.8 g
Salt	0.01 g	0.006 g

INGREDIENTS:

- Milk chocolate without added sugar (sweetener: maltitol, cocoa mass, cocoa butter, inulin, defatted cocoa powder, emulsifier: sunflower lecithin; minimum 52% cocoa), almond flour, erythritol, ghee, egg, vanilla flavor, Himalayan salt.

WHO IS IT FOR?

- People on keto or low-carb diets.
- Chocolate lovers looking for a healthier version.
- People with diabetes, since it doesn't raise blood sugar levels.
- Fans of natural food who avoid preservatives.
- Athletes and active people who need nutritious energy.

HOW TO ENJOY IT

- As a delicious dessert → the perfect ending to a meal.
- With coffee or tea → an ideal pairing to enhance its flavor.
- As a healthy snack → perfect for the afternoon to keep energy stable.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Handcrafted in our artisan workshop in the Canary Islands
- Formulated by nutritionists and backed by science.
- Made with natural, carefully selected ingredients.
- Total quality control and transparent processes.



FICHE COMMERCIALE

KETO BROWNIE FULLWELLNESS



Le KETO Brownie FullWellness est un dessert sain et délicieux, créé pour ceux qui veulent profiter du plaisir du chocolat sans compromettre leur bien-être.

Fabriqué à la main dans notre atelier artisanal aux Îles Canaries, il associe des ingrédients naturels et fonctionnels, sans sucres ajoutés, pauvre en glucides, riche en graisses saines et avec des protéines qui aident à maintenir l'équilibre quotidien.

Le choix parfait pour ceux qui suivent un mode de vie keto, low carb ou qui recherchent simplement une alternative plus saine sans renoncer au goût intense et authentique du brownie.

BÉNÉFICES

- Sans sucres ajoutés → adapté aux régimes keto et au contrôle de la glycémie.
- Faible en glucides → énergie stable sans pics d'insuline.
- Graisses saines → ghee et chocolat sans sucre qui apportent satiété.
- Source de protéines → l'œuf de qualité favorise la récupération musculaire.
- Naturel & Artisanal → sans conservateurs ni additifs.
- Saveur irrésistible → chocolat intense avec vanille et sel de l'Himalaya

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Par portion (60 g)
Énergie	324 kcal / 1356 kJ	194 kcal / 814 kJ
Matières grasses totales	31,1 g	18,7 g
– dont acides gras saturés	15 g	9 g
– dont acides gras insaturés	16,1 g	9,7 g
Glucides	22,6 g	13,6 g
– dont sucres	6 g	3,6 g
– polyols	16,8 g	10,1 g
Fibres alimentaires	9,7 g	5,8 g
Protéines	9,7 g	5,8 g
Sel	0,01 g	0,006 g

INGRÉDIENTS

- Chocolat au lait sans sucres ajoutés (édulcorant : maltitol, pâte de cacao, beurre de cacao, inuline, poudre de cacao dégraissé, émulsifiant : lécithine de tournesol ; cacao minimum 52 %), farine d'amandes, érythritol, ghee, œuf, arôme vanille, sel de l'Himalaya.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Personnes suivant un régime keto ou low carb.
- Amateurs de chocolat recherchant une version plus saine.
- Personnes diabétiques, car il n'élève pas la glycémie.
- Amateurs du naturel, qui évitent les conservateurs.
- Sportifs et personnes actives qui ont besoin d'une énergie nutritive.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Comme dessert gourmand → la touche finale parfaite après un repas.
- Avec un café ou un thé → un accord idéal pour sublimer sa saveur.
- Comme snack sain → parfait dans l'après-midi pour maintenir une énergie stable.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Fabriqué dans notre atelier artisanal aux Îles Canaries
- Formulé par des nutritionnistes et soutenu par la science.
- Elaboré avec des ingrédients naturels et soigneusement sélectionnés.
- Contrôle total de la qualité et processus transparents.



PRODUKTDATENBLATT

KETO BROWNIE FULLWELLNESS

Der KETO Brownie FullWellness ist ein gesunder und köstlicher Dessert, entwickelt für alle, die den Genuss von Schokolade erleben möchten, ohne ihr Wohlbefinden zu gefährden.

Handgefertigt in unserer Backstube auf den Kanarischen Inseln kombiniert er natürliche und funktionelle Zutaten – ohne Zuckerzusatz, kohlenhydratarm, reich an gesunden Fetten und mit Protein, das hilft, das tägliche Gleichgewicht zu bewahren.

Die perfekte Wahl für alle, die einen Keto- oder Low-Carb-Lebensstil verfolgen oder einfach eine gesündere Alternative suchen, ohne auf den intensiven und authentischen Geschmack eines Brownies zu verzichten.

VORTEILE

- Ohne Zuckerzusatz → geeignet für Keto-Diäten und Blutzuckerkontrolle.
- Kohlenhydratarm → stabile Energie ohne Insulinspitzen.
- Gesunde Fette → Ghee und zuckerfreie Schokolade sorgen für Sättigung.
- Proteinquelle → hochwertiges Ei-Eiweiß unterstützt die Muskelregeneration.
- Natürlich & Handgemacht → ohne Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe.
- Unwiderstehlicher Geschmack → intensiver Schokoladengeschmack mit Vanille und Himalayasalz.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Nährwerte	Pro 100 g	Pro Portion (60 g)
Energie	324 kcal / 1356 kJ	194 kcal / 814 kJ
Gesamtfett	31,1 g	18,7 g
– davon gesättigte Fettsäuren	15 g	9 g
– davon ungesättigte	16,1 g	9,7 g
Kohlenhydrate	22,6 g	13,6 g
– davon Zucker	6 g	3,6 g
– mehrwertige Alkohole	16,8 g	10,1 g
Ballaststoffe	9,7 g	5,8 g
Eiweiß	9,7 g	5,8 g
Salz	0,01 g	0,006 g



ZUTATEN

- Milkschokolade ohne Zuckerzusatz (Süßungsmittel: Maltit, Kakaomasse, Kakaobutter, Inulin, entöltes Kakaopulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin; mindestens 52 % Kakao), Mandelmehl, Erythrit, Ghee, Ei, Vanillearoma, Himalayasalz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen mit Keto- oder Low-Carb-Diät.
- Schokoladenliebhaber, die eine gesündere Variante suchen.
- Menschen mit Diabetes, da er den Blutzuckerspiegel nicht erhöht.
- Naturliebhaber, die Konservierungsstoffe meiden.
- Sportler und aktive Menschen, die nahrhafte Energie benötigen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Als köstliches Dessert → der perfekte Abschluss nach einer Mahlzeit.
- Mit Kaffee oder Tee → eine ideale Kombination, um den Geschmack zu verstärken.
- Als gesunder Snack → perfekt am Nachmittag, um stabile Energie zu halten.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSM ERKMALE

- Hergestellt in unserer handwerklichen Backstube auf den Kanarischen Inseln
- Von Ernährungswissenschaftlern entwickelt und wissenschaftlich fundiert.
- Mit natürlichen und sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt.
- Totale Qualitätskontrolle und transparente Prozesse.