



FICHA COMERCIAL

KETOCAKE FULLWELLNESS



El KETOCake es mucho más que un bizcocho: es un capricho saludable creado para disfrutar sin remordimientos.

Elaborado en nuestro propio obrador artesanal, combina ingredientes naturales y funcionales en una receta sin azúcares añadidos, baja en carbohidratos, rica en grasas saludables y con proteínas de calidad que ayudan a mantener el equilibrio diario. Su textura suave y su sabor exquisito a vainilla y chocolate sin azúcar lo convierten en la opción perfecta para quienes siguen un estilo de vida keto, low carb o simplemente buscan alternativas más saludables sin renunciar al placer de un postre auténtico.

BENEFICIOS

- Sin azúcar añadida → apto para keto, low carb y control de glucosa.
- 100% natural y artesanal → sin conservantes ni aditivos.
- Bajo en carbohidratos → con harina de almendras y chocolate sin azúcar.
- Rico en grasas saludables → energía estable y saciedad prolongada.
- Fuente de proteínas → el huevo ayuda a mantener la masa muscular.
- Sabor exquisito → vainilla y chocolate sin azúcar para un placer sin culpas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales	Por 100 g	Por porción (300 g - cake entero)
Energía	324 kcal / 1356 kJ	972 kcal / 4068 kJ
Grasas totales	31,1 g	93,3 g
– de las cuales saturadas	15 g	45 g
– de las cuales insaturadas	16,1 g	48,3 g
Hidratos de carbono	22,6 g	67,8 g
– de los cuales azúcares	6 g	18 g
– polialcoholes	16,8 g	50,4 g
Fibra alimentaria	9,7 g	29,1 g
Proteínas	9,7 g	29,1 g
Sal	0,01 g	0,03 g

INGREDIENTES

- Harina de almendras, chocolate sin azúcar (edulcorante: maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, inulina, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de girasol, cacao mínimo 52%), bebida de almendras, eritritol, ghee, huevo, aroma de vainilla, sal del Himalaya.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Seguidores de la dieta keto o baja en carbohidratos.
- Personas con diabetes o que controlan su consumo de azúcar.
- Amantes de lo natural que prefieren productos sin conservantes ni aditivos.
- Deportistas y personas activas que necesitan energía saludable y saciedad.

CÓMO DISFRUTARLA

- Como merienda saludable para calmar antojos dulces.
- Acompañado de tu bebida favorita: café, té o leche de almendras.
- Después del ejercicio como snack nutritivo de recuperación.
- En cualquier momento del día como un capricho saludable sin culpas.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸.
- Formulado por nutricionistas y respaldado por la ciencia.
- Hecho con ingredientes naturales y funcionales, sin conservantes ni aditivos artificiales.
- Control total de calidad y procesos transparentes.



COMMERCIAL SHEET

KETOCAKE FULLWELLNESS



The KETOCake is much more than a cake: it's a healthy indulgence designed to be enjoyed without guilt.

Crafted in our own artisan workshop, it combines natural and functional ingredients in a recipe that is sugar-free, low in carbohydrates, rich in healthy fats, and packed with quality proteins to help maintain daily balance. Its soft texture and exquisite flavor of vanilla and sugar-free chocolate make it the perfect choice for those following a keto or low-carb lifestyle, or simply for anyone looking for healthier alternatives without giving up the pleasure of an authentic dessert.

BENEFITS

- No added sugar → suitable for keto, low-carb diets and blood sugar control.
- 100% natural and artisanal → no preservatives or additives.
- Low in carbohydrates → made with almond flour and sugar-free chocolate.
- Rich in healthy fats → provides lasting energy and satiety.
- Source of protein → eggs help maintain and repair muscle mass.
- Exquisite flavor → vanilla and sugar-free chocolate for guilt-free pleasure.

NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional values	Per 100 g	Per serving (300 g - whole cake)
Energy	324 kcal / 1356 kJ	972 kcal / 4068 kJ
Total fats	31.1 g	93.3 g
– of which saturated	15 g	45 g
– of which unsaturated	16.1 g	48.3 g
Carbohydrates	22.6 g	67.8 g
– of which sugars	6 g	18 g
– polyols	16.8 g	50.4 g
Dietary fiber	9.7 g	29.1 g
Protein	9.7 g	29.1 g
Salt	0.01 g	0.03 g

INGREDIENTS:

- Almond flour, sugar-free chocolate (sweetener: maltitol, cocoa mass, cocoa butter, inulin, defatted cocoa powder, emulsifier: sunflower lecithin, minimum 52% cocoa), almond drink, erythritol, ghee, egg, vanilla flavor, Himalayan salt.

WHO IS IT FOR?

- Followers of a keto or low-carb diet.
- People with diabetes or those monitoring their sugar intake.
- Natural food lovers who prefer products without preservatives or additives.
- Athletes and active individuals who need nutritious energy and satiety.

HOW TO ENJOY IT

- As a healthy snack to satisfy sweet cravings.
- Paired with your favorite drink: coffee, tea, or almond milk.
- As a nutritious recovery snack after exercise.
- Anytime during the day as a guilt-free indulgence.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Produced in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸.
- Formulated by nutritionists and science-backed.
- Made with natural and functional ingredients, no artificial preservatives or additives.
- Full quality control and transparent processes.



FICHA COMERCIAL

KETOCAKE FULLWELLNESS



Le KETOCake est bien plus qu'un simple gâteau : c'est une gourmandise saine conçue pour être savourée sans culpabilité.

Élaboré dans notre propre atelier artisanal, il associe des ingrédients naturels et fonctionnels dans une recette sans sucres ajoutés, pauvre en glucides, riche en graisses saines et avec des protéines de qualité pour aider à maintenir l'équilibre quotidien.

Sa texture moelleuse et sa saveur exquise de vanille et chocolat sans sucre en font le choix parfait pour ceux qui suivent un mode de vie keto, low carb, ou simplement pour ceux qui recherchent des alternatives plus saines sans renoncer au plaisir d'un dessert authentique.

BÉNÉFICES

- Sans sucres ajoutés → adapté aux régimes keto, low carb et au contrôle glycémique.
- 100% naturel et artisanal → sans conservateurs ni additifs.
- Pauvre en glucides → élaboré avec de la farine d'amandes et du chocolat sans sucre.
- Riche en graisses saines → énergie durable et satiété prolongée.
- Source de protéines → les œufs aident à maintenir la masse musculaire.
- Saveur exquise → vanille et chocolat sans sucre pour un plaisir sans culpabilité.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Pour portion (300 g - gâteau entier)
Énergie	324 kcal / 1356 kJ	972 kcal / 4068 kJ
Matières grasses	31,1 g	93,3 g
– dont saturées	15 g	45 g
– dont insaturées	16,1 g	48,3 g
Glucides	22,6 g	67,8 g
– dont sucres	6 g	18 g
– polyols	16,8 g	50,4 g
Fibres alimentaires	9,7 g	29,1 g
Protéines	9,7 g	29,1 g
Sel	0,01 g	0,03 g

INGRÉDIENTS

- Farine d'amandes, chocolat sans sucre (édulcorant : maltitol, pâte de cacao, beurre de cacao, inuline, poudre de cacao dégraissée, émulsifiant : lécithine de tournesol, minimum 52% cacao), boisson aux amandes, érythritol, ghee, œuf, arôme de 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 collation saine pour calmer les envies de sucré.
- Avec votre boisson préférée : café, thé ou boisson aux amandes.
- Comme snack nutritif post-entraînement.
- À tout moment de la journée comme une gourmandise sans culpabilité.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Élaboré dans notre atelier artisanal aux Îles Canaries 🇵🇸.
- Formulé par des nutritionnistes et validé scientifiquement.
- Ingrédients naturels et fonctionnels, sans additifs ni conservateurs artificiels.
- Contrôle total de la qualité et des processus transparents.



FICHA COMERCIAL

KETOCAKE FULLWELLNESS



Der KETOCake ist mehr als nur ein Kuchen: er ist ein gesunder Genuss, den man ohne Reue genießen kann.

In unserer eigenen handwerklichen Bäckerei hergestellt, vereint er natürliche und funktionelle Zutaten in einem Rezept ohne Zuckerzusatz, kohlenhydratarm, reich an gesunden Fetten und mit hochwertigen Proteinen, die helfen, das tägliche Gleichgewicht zu bewahren.

Seine weiche Textur und sein exquisiter Geschmack aus Vanille und zuckerfreier Schokolade machen ihn zur perfekten Wahl für alle, die einen Keto- oder Low-Carb-Lebensstil verfolgen oder einfach gesündere Alternativen suchen, ohne auf den Genuss eines authentischen Desserts zu verzichten.

VORTEILE

- Ohne Zuckerzusatz → geeignet für Keto, Low-Carb und Blutzuckerkontrolle.
- 100% natürlich & handwerklich → ohne Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe.
- Kohlenhydratarm → mit Mandelmehl und zuckerfreier Schokolade.
- Reich an gesunden Fetten → langanhaltende Energie und Sättigung.
- Proteinquelle → Eier helfen, die Muskelmasse zu erhalten.
- Exquisiter Geschmack → Vanille & zuckerfreie Schokolade für schuldfreien Genuss.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Nährwerte	Pro 100 g	Pro Portion (300 g - ganzer Kuchen)
Energie	324 kcal / 1356 kJ	972 kcal / 4068 kJ
Fett	31,1 g	93,3 g
– davon gesättigt	15 g	45 g
– davon ungesättigt	16,1 g	48,3 g
Kohlenhydrate	22,6 g	67,8 g
– davon Zucker	6 g	18 g
– Polyole	16,8 g	50,4 g
Ballaststoffe	9,7 g	29,1 g
Eiweiß	9,7 g	29,1 g
Salz	0,01 g	0,03 g

ZUTATEN

- Mandelmehl, zuckerfreie Schokolade (Süßungsmittel: Maltitol, Kakaomasse, Kakaobutter, Inulin, entöltes Kakaopulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, mindestens 52% Kakao), Mandelgetränk, Erythrit, Ghee, Ei, Vanillearoma, Himalaya-Salz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen mit Keto- oder kohlenhydratarmen Ernährungsplänen.
- Personen mit Diabetes oder reduzierter Zuckeraufnahme.
- Naturliebhaber, die Produkte ohne Konservierungsstoffe bevorzugen.
- Sportler und aktive Menschen, die nährstoffreiche Energie und Sättigung benötigen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Als gesunder Snack gegen Heißhunger.
- Mit Kaffee, Tee oder Mandelmilch.
- Als nährstoffreicher Snack nach dem Training.
- Jederzeit als schuldfreier Genuss.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSM ERKMALE

- Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸.
- Von Ernährungswissenschaftlern formuliert und wissenschaftlich fundiert.
- Hergestellt mit natürlichen und funktionellen Zutaten, ohne künstliche Zusätze.
- Vollständige Qualitätskontrolle und transparente Prozesse.