



FICHA COMERCIAL

PAN DE MOLDE 100% INTEGRAL

FULLWELLNESS



El Pan de Molde 100% Integral FullWellness es mucho más que un pan: es una opción nutritiva, deliciosa y saludable para tu día a día.

Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina harina integral, masa madre y semillas (lino, chía, girasol y calabaza) para ofrecerte un pan rico en fibra, minerales y grasas saludables. Ideal para quienes buscan energía, saciedad y bienestar sin renunciar al sabor.

BENEFICIOS

- Salud digestiva → fibra + masa madre que favorecen la digestión y absorción de nutrientes.
- Energía y saciedad → semillas que aportan proteínas vegetales y grasas saludables.
- Rico en antioxidantes → semillas de girasol, calabaza y chía que protegen tus células.
- Salud cardiovascular → grasas saludables que favorecen el corazón y reducen inflamación.
- Fuente de nutrientes → magnesio, zinc, hierro y omega-3 esenciales para tu bienestar.
- 100% integral y natural → más fibra, vitaminas y minerales, sin azúcares añadidos ni aditivos.

INGREDIENTES

- Harina 100% integral de trigo (gluten), agua, masa madre de harina de trigo 100% integral (gluten), semillas de girasol, semillas de calabaza, semillas de chía, semillas de lino, levadura seca, sal fina.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan un pan nutritivo y equilibrado.
- Quienes quieren mejorar su digestión y salud intestinal.
- Personas activas que requieren energía estable y saciedad.
- Amantes de lo natural que prefieren opciones sin conservantes ni azúcares añadidos.
- Familias que quieren una alternativa más saludable al pan blanco convencional.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales	Por 100 g	Por porción (400 g - pan entero)
Valor energético	214 kcal (895 kj)	856 kcal (3580 kj)
Grasas	2,56 g	10,24 g
- de las cuales saturadas	0,67 g	2,68 g
- insaturadas	1,89 g	7,56 g
Hidratos de carbono	40,2 g	160,8 g
- de los cuales azúcares	0,4 g	1,6 g
Fibra alimentaria	5,78 g	23,1 g
Proteínas	7,65 g	30,6 g
Sal	0,9 g	3,6 g

CÓMO DISFRUTARLA

- Tostadas para el desayuno → con aguacate, hummus o mermelada sin azúcar.
- Sándwiches saludables → con vegetales, proteínas magras o queso bajo en grasa.
- Con crema de frutos secos → mantequilla de cacahuete o crema FoodPro.
- Base para bruschetta → con tomate, albahaca y aceite de oliva, o toppings como pavo y queso fresco.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Elaborado en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸.
- Formulado por nutricionistas con respaldo científico.
- Ingredientes 100% naturales y funcionales, sin conservantes ni azúcares añadidos.
- Control total de calidad y procesos transparentes.



COMMERCIAL SHEET

100% WHOLE WHEAT SANDWICH BREAD FULLWELLNESS



The FullWellness 100% Whole Wheat Sandwich Bread is more than just bread: it's a nutritious, delicious, and healthy option for everyday life. Made in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸, it combines whole wheat flour, sourdough, and seeds (flax, chia, sunflower, and pumpkin) to provide fiber, minerals, and healthy fats. Perfect for those seeking energy, satiety, and wellness without giving up flavor

BENEFITS

- Digestive health → fiber + sourdough aid digestion and nutrient absorption.
- Energy & satiety → seeds provide plant proteins and healthy fats.
- Rich in antioxidants → sunflower, pumpkin, and chia seeds protect your cells.
- Cardiovascular health → healthy fats support heart function and reduce inflammation.
- Nutrient-rich → magnesium, zinc, iron & omega-3 for overall wellbeing.
- 100% whole & natural → more fiber, vitamins, and minerals, no added sugars or additives.

NUTRITIONAL INFORMATION

Values	Per 100 g	Per loaf (400 g)
Energy	214 kcal (895 kJ)	856 kcal (3580 kJ)
Fat	2.56 g	10.24 g
– saturated	0.67 g	2.68 g
– unsaturated	1.89 g	7.56 g
Carbohydrates	40.2 g	160.8 g
– sugars	0.4 g	1.6 g
Fiber	5.78 g	23.1 g
Protein	7.65 g	30.6 g
Salt	0.9 g	3.6 g

INGREDIENTS:

- 100% whole wheat flour (gluten), water, 100% whole wheat sourdough (gluten), sunflower seeds, pumpkin seeds, chia seeds, flax seeds, dry yeast, fine salt.

WHO IS IT FOR?

- People seeking a nutritious, balanced bread.
- Those wanting to improve digestion and gut health.
- Active individuals needing steady energy and satiety.
- Natural food lovers avoiding preservatives or added sugars.
- Families looking for a healthier alternative to white bread.

HOW TO ENJOY IT

- Breakfast toasts → with avocado, hummus, or sugar-free jam.
- Healthy sandwiches → with vegetables, lean proteins, or low-fat cheese.
- With nut spreads → peanut butter or FoodPro cream.
- Bruschetta base → with tomato, basil, olive oil, or toppings like turkey and fresh cheese.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Crafted in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸.
- Formulated by nutritionists with scientific backing.
- 100% natural and functional ingredients, without preservatives or added sugars.
- Full quality control and transparent processes



FICHE COMMERCIALE

PAIN DE MIE 100% COMPLET – FULLWELLNESS



Le Pain de Mie 100% Complet FullWellness est bien plus qu'un pain : c'est une option nutritive, délicieuse et saine pour le quotidien. Élaboré dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸, il associe farine complète, levain et graines (lin, chia, tournesol, courge) pour fournir fibres, minéraux et graisses saines. Idéal pour ceux qui recherchent énergie, satiété et bien-être sans renoncer au goût.

BÉNÉFICES

- Santé digestive → fibres + levain facilitent la digestion et l'absorption des nutriments.
- Énergie & satiété → graines riches en protéines végétales et graisses saines.
- Riche en antioxydants → graines de tournesol, courge et chia.
- Santé cardiovasculaire → graisses saines qui favorisent le cœur et réduisent l'inflammation.
- Source de nutriments essentiels → magnésium, zinc, fer et oméga-3.
- 100% complet et naturel → plus de fibres, vitamines et minéraux, sans sucres ajoutés.

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 de blé complète 100% (gluten), eau, levain de farine complète 100% (gluten), graines de tournesol, graines de courge, graines de chia, graines de lin, levure sèche, sel fin.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Personnes recherchant un pain nutritif et équilibré.
- Ceux qui veulent améliorer la digestion et la santé intestinale.
- Personnes actives ayant besoin d'énergie stable et de satiété.
- Amateurs de produits naturels sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Familles à la recherche d'une alternative plus saine au pain blanc.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Tartines au petit-déjeuner → avec avocat, houmous ou confiture sans sucre.
- Sandwichs sains → avec légumes, protéines maigres ou fromage allégé.
- Avec des beurres de noix → beurre de cacahuète ou crème FoodPro.
- Base de bruschetta → avec tomate, basilic, huile d'olive, ou garnitures comme dinde et fromage frais.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Élaboré dans notre atelier artisanal aux Canaries 🇵🇸.
- Formulé par des nutritionnistes avec un soutien scientifique.
- Ingrédients 100% naturels et fonctionnels, sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Contrôle qualité total et processus transparents.



PRODUKTDATENBLATT

100% VOLLKORN-SANDWICHBROT – FULLWELLNESS



Das 100% Vollkorn-Sandwichbrot von FullWellness ist mehr als nur Brot: Es ist eine nahrhafte, leckere und gesunde Option für den Alltag. Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸, kombiniert es Vollkornmehl, Sauerteig und Samen (Leinsamen, Chia, Sonnenblume, Kürbis), um Ballaststoffe, Mineralstoffe und gesunde Fette zu liefern. Ideal für alle, die Energie, Sättigung und Wohlbefinden suchen, ohne auf Geschmack zu verzichten.

VORTEILE

- Verdauungsgesundheit → Ballaststoffe + Sauerteig fördern Verdauung und Nährstoffaufnahme.
- Energie & Sättigung → Samen liefern pflanzliches Eiweiß und gesunde Fette.
- Reich an Antioxidantien → Sonnenblumen-, Kürbis- und Chiasamen schützen deine Zellen.
- Herzgesundheit → gesunde Fette fördern das Herz und reduzieren Entzündungen.
- Nährstoffquelle → Magnesium, Zink, Eisen & Omega-3 für dein Wohlbefinden.
- 100% vollkorn & naturbelassen → mehr Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien, ohne Zuckerzusatz.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Werte	Pro 100 g	Pro Laib (400 g)
Energie	214 kcal (895 kJ)	856 kcal (3580 kJ)
Fett	2,56 g	10,24 g
– gesättigt	0,67 g	2,68 g
– ungesättigt	1,89 g	7,56 g
Kohlenhydrate	40,2 g	160,8 g
– Zucker	0,4 g	1,6 g
Ballaststoffe	5,78 g	23,1 g
Eiweiß	7,65 g	30,6 g
Salz	0,9 g	3,6 g

ZUTATEN

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

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen, die ein nahrhaftes und ausgewogenes Brot suchen.
- Diejenigen, die ihre Verdauung und Darmgesundheit verbessern möchten.
- Aktive Personen, die stabile Energie und Sättigung benötigen.
- Naturliebhaber, die Konservierungsstoffe und Zuckerzusatz meiden.
- Familien, die eine gesündere Alternative zu Weißbrot suchen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Frühstückstoast → mit Avocado, Hummus oder zuckerfreier Marmelade.
- Gesunde Sandwiches → mit Gemüse, magerem Eiweiß oder fettarmem Käse.
- Mit Nusscremes → Erdnussbutter oder FoodPro-Creme.
- Bruschetta-Basis → mit Tomate, Basilikum, Olivenöl oder Belägen wie Pute und Frischkäse.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSMERKMALE

- Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸.
- Formuliert von Ernährungswissenschaftlern mit wissenschaftlicher Unterstützung.
- 100% natürliche und funktionelle Zutaten, ohne Konservierungsstoffe oder Zuckerzusatz.
- Vollständige Qualitätskontrolle und transparente Prozesse.