

# Waffelbrot

wafer bread / cialda

eiweißarm · glutenfrei · vegan

low protein · gluten free · vegan

aproteica · senza glutine · vegana



## PRODUKTINFORMATION

### WAFFELBROT – EIWEISSARM

d22/09/14

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Eiweißarmes Waffelbrot zum Diätmanagement bei angeborenen Stoffwechselstörungen oder anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Diät erfordern.

#### ZUTATEN

Maisstärke, Kartoffelstärke, Kochsalzersatz (Kaliumchlorid 84 %, Geschmacksverstärker: Calciumdiglutamat & Glutaminsäure, Trennmittel: Siliciumdioxid), Rapsöl, Emulgator: **Sojalecithin**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Karamellzuckersirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

#### NÄHRWERTDEKLARATION

	100 g	pro Stück
<b>Brennwert</b>		
	kJ	1661
	kcal	391
<b>Fett</b>	g	1,4
davon Fettsäuren (FS)		
gesättigte FS	g	0,2
<b>Kohlenhydrate</b>	g	94
davon Zucker	g	0
<b>Ballaststoffe</b>	g	0,3
<b>Eiweiß</b>	g	<0,5
davon		
Phe	mg	<10
Leu	mg	<10
Met	mg	<10
Tyr	mg	<10
<b>Salz</b>	g	0,1
<b>Mineralstoffe</b>		
Natrium	mg	<10
Kalium	mg	400
Phosphor	mg	35



### Bestellung bei metaX

☎ 008000 - 9963829 (gebührenfrei aus A, D, NL) oder + 49 (0) 8432 - 94 86 0

✉ [service@metax.org](mailto:service@metax.org) 🌐 [metax-shop.org](http://metax-shop.org)

metaX Institut für Diätetik GmbH · Kreuterstraße 14 · 86666 Burgheim/Germany



### Liefer- und Zahlungsbedingungen

**Preis:** Bei Bestellung gelten die Preise der jeweils gültigen Preisliste bzw. aktuellen Angebotspreislisten. Preise inkl. MwSt. – Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**Zahlung:** Eine Rechnung liegt jeder Lieferung bei. Sie können bequem bezahlen per:

- Überweisung: Zahlung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt.

Unsere Bankverbindung: Volksbank Mittelhessen eG,

BLZ 513 900 00, Konto 87 86 07 01

IBAN DE45 51390000087860701, BIC VBMHDE5F

- Bankeinzug: Sie erteilen uns eine Einzugsermächtigung und nennen uns Ihre Bankverbindung. Wir buchen den Rechnungsbetrag 7 Tage nach dem Versand der Ware mit 2 % Skonto von Ihrem Konto ab.

**Lieferung:** Wir liefern nach Auftragsingang per Paket-Dienst innerhalb von 2 bis 3 Werktagen. In EU-Länder: Bitte anfragen.

Nicht lieferbare Artikel werden nicht nachgeliefert, sondern müssen neu bestellt werden. Selbstabholung auf Anfrage.

**Versandkosten:** Ab einem Bestellwert von 30,- € liefern wir versandkostenfrei. Darunter berechnen wir 4,- € (Deutschland) bzw. 4,50 € (Österreich) Versandkosten. EU-Länder: Bitte anfragen bzw. Webshop.

**Beanstandungen:** Offensichtliche Mängel können nur innerhalb von 7 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt werden. Bei sichtbaren Transportschäden ist unmittelbar beim Zusteller eine Schadensaufnahme vorzunehmen. Diese leiten Sie bitte auch an uns weiter. Finden Sie etwas nicht gut? Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Geben Sie uns eine Chance, es besser zu machen.

**Zentrale:** metaX Institut für Diätetik GmbH  
Am Strassbach 5 · 61169 Friedberg/Germany

# Waffelbrot

Die leckere Knabbererei für zwischendurch. Einfach so genießen oder ganz easy mit herzhaftem oder süßem Belag kombinieren.

Unser Feinschmecker-Tipp: Waffelbrot mit Tzatziki servieren oder mit Yogu-Crème und Marmelade bestreichen. So wird jeder Snack zu einem Gaumenschmaus und das Waffelbrot sogar zum Party-Hit.

Jetzt das knusprige Waffelbrot bestellen!



## Tzatziki

### ZUTATEN

	Phe (mg)
17 g YoguMaxx, metaX	3
80 ml Wasser	-
20 g Miracel Whip® Classic oder Balance	5
80 g Salatgurke, geschält, ohne Kerne	12
1 TL Olivenöl	-
½ Knoblauchzehe (3 g), geschält	7
Dill, Salz, Pfeffer	

ca. 190 g

### ZUBEREITUNG

- YoguMaxx, Wasser und Miracel Whip in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. 30 Minuten kalt stellen.
- Salatgurke grob reiben, mit ½ TL Salz mischen und 20 Minuten ziehen lassen.
- Danach die Gurke in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ausdrücken.
- YoguMaxx (angerührt) und Olivenöl verrühren. Knoblauch durchpressen und zusammen mit Gurke unterrühren.
- Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Tzatziki

405 kJ / 85 kcal	14 mg Phe	0,5 g Eiweiß	8 g Kohlenhydrate	7 g Fett
	26 mg Leu	12 mg Tyr	8 mg Met	



## Yogu-Crème

### ZUTATEN

	Phe (mg)
100 ml Wasser	-
17 g YoguMaxx, metaX	3
40 g Crème fraîche	48
10 g Zucker	-

für 16 Scheiben Waffelbrot

### ZUBEREITUNG

- Wasser und YoguMaxx in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und 30 Minuten kalt stellen.
- Anschließend Crème fraîche und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren.

10 g Yogu-Crème

35 kJ / 8 kcal	2 mg Phe	0,04 g Eiweiß	1 g Kohlenhydrate	1 g Fett
	4 mg Leu	2 mg Tyr	1 mg Met	