

Die Aktivkost

Yokebe Classic NEU ist eine spezielle Kombination aus hochwertigen Proteinen, Bienenhonig, wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Dabei unterstützen Pantothenensäure (Vitamin B5) und Vitamin B12 einen normalen Energiestoffwechsel und Vitamin B6 einen normalen Protein- und Glykogenstoffwechsel.

Verbesserte Formel – weniger Kalorien

Im Rahmen einer kalorienreduzierten Ernährung ersetzt Yokebe Classic eine vollständige Mahlzeit und hat dabei **nur 247 Kalorien**. Die Folge: Man ist rundum versorgt, aber zur Deckung des Energiebedarfs greift der Körper bereits ab dem ersten Tag auf Fettreserven zurück. Das neue Classic hat eine cremigere Konsistenz und sättigt durch einen höheren Anteil an Ballaststoffen.

Hochwertige Proteine / biologische Wertigkeit

Für Yokebe Classic NEU mit verbesserter Formel wurden Proteine mit hoher biologischer Wertigkeit – **Index 198** – ausgewählt. Dabei entspricht der Basiswert von 100 der biologischen Wertigkeit des Proteins von Vollei. Die hochwertigen Proteine sind reich an essentiellen Aminosäuren L-Leucin, L-Isoleucin und L-Valin und besonders gut für den Körper verwertbar. So unterstützen sie den Muskelerhalt und die Yokebe-Nährstoffkombination sorgt im Rahmen der Diätpläne für den Yokebe-Abnehmeffekt.

Geschmack

Yokebe Classic NEU schmeckt unverändert natürlich getreidig und angenehm nach Bienenhonig und überrascht durch die cremige Konsistenz.

10+2 Portionen

Das neue Yokebe Classic ist ergiebiger. Eine Dose reicht für 12 Portionen.

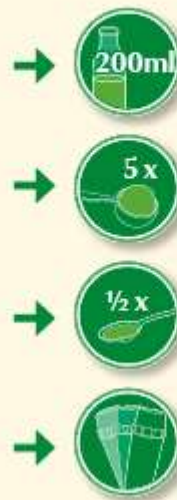
Zubereitung als Mahlzeiterersatz im Rahmen einer gewichtskontrollierenden Ernährung:

Als Ersatz für eine Mahlzeit werden **40 g** Yokebe Classic (5 gestrichene Messlöffel) in 200 ml fettarme Milch (1,5 % Fett) eingerührt und 1/2 TL (1,5 g) Pflanzenöl mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren (Sonnenblumen-, Distel- oder Traubenkernöl) hinzugegeben. Bitte geben Sie immer **zuerst die Milch in den Shaker** und erst dann das Pulver. Die Mischung gut umrühren oder schütteln. Das Befolgen des Zubereitungshinweises ist erforderlich.

So wird Yokebe zubereitet

Zubereitung als Mahlzeiterersatz im Rahmen einer gewichtskontrollierenden Ernährung:

1. Gießen Sie 200 ml fettarme Milch (1,5 % Fett) in Ihren Yokebe-Shaker.
2. Geben Sie nun 40 g Yokebe Classic (5 gestrichene Messlöffel) dazu.
3. Zum Schluss geben Sie 1/2 Teelöffel (1,5 g) Pflanzenöl mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren (Sonnenblumen-, Distel- oder Traubenkernöl) hinzu.
4. Verschließen Sie den Shaker fest und schütteln Sie ihn kräftig!



Das Befolgen des Zubereitungshinweises ist erforderlich.