

Bánh ăn kiềng YogoYogo



Món ăn vặt số 1 cho những người ăn kiềng

Chỉ cần 1 thanh sẽ giảm cảm giác đói và bổ sung đầy đủ dinh dưỡng

Là loại bánh dạng thanh là sự kết hợp của các hạt ngũ cốc và hoa quả chứa thành phần vitamin tự nhiên và Omega3, 6.

Chúng tôi khuyến khích dùng với những quý vị sau !

- Những quý vị muốn thực hiện một bữa ăn kiềng
- Những quý vị muốn thực đơn ăn kiềng ngon miệng
- Những quý vị muốn tìm đồ ăn vặt hay đồ ăn đơn giản cho một bữa ăn
- Những quý vị muốn tránh những chất béo độc hại, bột mỳ
- Những quý vị muốn bổ sung vitamin, khoáng chất thiên nhiên

Đặc trưng của bánh ăn kiềng Yogo Yogo

Không màu thực phẩm, Không hương liệu, Không chất bảo quản, Không chất béo chuyển hóa, Không Cholesterol

Tạm biệt những bất tiện khi pha, trộn đồ ăn vặt khi ăn kiềng !

Thực phẩm dạng thanh thơm ngon tiện lợi~

Không chất độc hại ! Vô vàn những điều tiện lợi ! Bánh ăn kiềng Yogo Yogo thực phẩm điều chỉnh cân nặng lành mạnh!

Kể từ bây giờ bạn hãy thưởng thức đồ ăn kiềng thơm ngon, bổ dưỡng !



Tận hưởng cảm giác ngon miệng- Ăn kiêng không độc hại ! Bánh ăn kiêng Yogo Yogo dạng thanh mềm.

Đồ ăn kiêng thơm ngon- Bánh dạng thanh mềm dưới dạng nén các hạt gạo, tạo cảm giác thơm giòn khi nhai , là loại đồ ăn kiêng thơm ngon bổ dưỡng.

Hàm lượng chất đạm phong phú –Bổ sung hàm lượng chất đạm cần thiết trong một ngày bằng chất đạm từ đậu Hà Lan và đậu tương.

Omega3,6- Thành phần bao gồm nhiều hạt khô như hạt hạnh nhân, hạt điều, hạt lanh... vừa cung cấp nhiều chất béo có lợi cho cơ thể vừa tạo cảm giác no bụng.

Vitamin và khoáng chất tự nhiên – Không có nguyên liệu nhân tạo !Cân bằng vitamin và khoáng chất tự nhiên ! Quý vị có thể an tâm khi dùng sản phẩm !

Những thành phần nguyên liệu giúp giảm cân –Chứa các nguyên liệu hỗ trợ việc ăn kiêng như Carnitin dạng L, tinh chất amin khác vòng, maltodextrin...

Bảng thành phần dinh dưỡng bánh Yogo Yogo

Hàm lượng dinh dưỡng mỗi gói (30g)

Hàm lượng dinh dưỡng mỗi lần ăn	Hàm lượng	Tính theo % lượng dinh dưỡng
Năng lượng	115kcal	
Cacbonhydrat	16g	5%
Chất đạm	6g	10%
Chất béo	2,8g	6%
Chất xơ	2g	8%
Đường	5g	
Natri	120mg	6%
Chất béo chuyển hóa	0g	0%
Chất béo no	0g	0%
Cholesterol	0g	0%
Vitamin A	175mgRE	25%
Vitamin B1	0,25mg	25%
Vitamin B2	0,3mg	25%
Vitamin B6	0,38mg	25%
Vitamin C	25mg	25%
Axit Anixin	3,25mg	25%
Axit Folic	63µg	25%
Vitamin E	2,5mg	25%
Sắt	1,5mg	10%
Kẽm	1,2mg	10%
Canxi	155mg	22%
% lượng dinh dưỡng: Tính tỷ lệ theo dinh dưỡng cần trong 1 ngày		

Ăn Yogo theo cách như sau

Ăn 1~2 thanh bánh YogoYogo cùng với sữa hoặc sữa đậu nành vừa thơm ngon vừa bổ dưỡng !

Nếu ăn cùng hoa quả hoặc salad bạn sẽ được thưởng thức vị tươi ngon thơm mát.

Lượng dùng cho 1 bữa ăn

		
2 thanh Yogo Yogo + sữa hoặc sữa đậu nành khoảng 350kcal	1 thanh Yogo Yogo + sữa hoặc sữa đậu nành + hoa quả hoặc khoai lang khoảng 400kcal	1 thanh Yogo Yogo + thức ăn tươi hoặc đóng gói +sữa khoảng 400kcal

Dùng Yogo Yogo như đồ ăn vặt

	
1 thanh Yogo Yogo + à phê đen Khoảng 120kcal	1 thanh Yogo Yogo + 1 cốc sữa đậu nành khoảng 230kcal

Chương trình tập thể dục

Tuần 3 buổi (Thứ 2/4/6)- Bắt buộc thực hiện

Khởi động 5 phút → Vươn người 5 phút → Vận động các cơ 15 phút (hoặc làm thư giãn các cơ) → Tập thể dục nhịp điệu 20 phút → Thả lỏng các cơ 5 phút

3 ngày còn lại (Thỉnh thoảng có thể không thực hiện)

30 phút vào sáng và tối đi bộ nhanh , tập nhảy hoặc tập yoga...

Tùy vào đặc thù công việc

Nếu công việc cần di chuyển nhiều thì chỉ cần thư giãn các cơ , thể dục tay không, khởi động từng bộ phận.

Nguyên liệu sản phẩm/Quy trình sản xuất

Bánh ăn kiêng Yogo Yogo được sản xuất tại công ty Sam A international.

Công ty Sam A International đóng ở Asan tỉnh Chung nam ,liên kết với công ty chuyên về bánh kẹo Orion , là doanh nghiệp có dây chuyền sản xuất hiện đại đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm chuyên cung cấp sản phẩm cho các doanh nghiệp lớn và nhỏ trong nước đồng thời xuất khẩu sản phẩm.



분리대두단백



라이스크리스피



완두콩단백분말



아몬드



헤이즐넛



캐쉬넛



아마씨



건조감



건포도



벌꿀



사과농축액



해바라기씨유



쌀조청



메밀



건조효모



해조칼슘



아세로라추출물



자몽종자추출물



피쉬콜라겐



녹차추출물분말



치커리뿌리추출물



천연토코페롤



가르시니아캄보지아



레시틴



난소화성
말토덱스트린



L-카르니틴



플라토올리고당