VitaBite - Figuren

Vitaflo Pharma GmbH unterstützt Ihre Kreativität.

Um richtig schöne VitaBite Figuren zu kreieren, stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage verschiedene Schokoladen-Figuren zur Verfügung - Ostern, Weihnachten, Valentinstage und Geburtstage können endlich kommen!

Vitaflo

Innovative Ernährung

Hergestellt in der EU für:
Vitaflo Pharma GmbH
Heinrich-Heine-Strasse 1
D-61118 Bad Vilbel

Tel: 06101 987 390
Fax: 06101 987 391

www.vitaflopharma.com

Vitaflo und VitaBite sind eingetragene Warenzeichen der Vitaflo International Ltd, UK.

Code: 7093/1183

Eiweißarmer Energieriegel mit Schokoladengeschmack

Geeignet für eine eiweißarme Diät

VitaBite ist ein eiweißarmer Energieriegel mit köstlichem Schokoladengeschmack

Durch seine vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten bringt VitaBite nicht nur Energie sondern auch Spaß und Abwechslung in die eiweißarme Diät.

VitaBite kann nicht nur direkt als Riegel gegessen werden, auch geschmolzen, gefroren oder gerieben ist VitaBite ein Genuss.

Hier finden Sie tolle Rezeptvorschläge. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!

VitaBite - geschmolzene Variation

Brechen Sie den Riegel in kleine Stücke und geben diese in eine Schale. Bringen Sie diese Stücke dann entweder durch Erhitzen in der in der Mikrowelle zum Schmelzen, oder unter Umrühren im heißen Wasserbad. Hierbei wird die Schale in einem Topf mit kochendem Wasser erhitzt (Vorsicht!).

VitaBite - Figuren

Gießen Sie die geschmolzene Masse in unterschiedliche kleine Formen. Legen Sie diese für eine Stunde in den Kühlschrank zum Erstarren und nehmen dann die Figuren vorsichtig aus den Formen.

VitaBite - Knusprige Vitalberge

Vermischen Sie geschmolzenes VitaBite mit erlaubter Menge Cerealien oder Müsli. Setzen Sie dann mit Hilfe eines Löffels kleine Berge auf eine nicht haftende Oberfläche und lassen sie abkühlen.

VitaBite - Knöpfchen

Träufeln Sie mit Hilfe eines Teelöffels kleine Tropfen der geschmolzenen Masse auf ein Tablett mit nicht haftender Oberfläche und stellen Sie dieses in den Kühlschrank.

VitaBite - Biskuits

Erlaubtes Gebäck (Plätzchen, Kuchen, Biskuits) können Sie ganz leicht mit geschmolzenem VitaBite überziehen oder füllen. Zum Erstarren abkühlen lassen.

VitaBite - Süßigkeiten

Tauchen Sie kleine Stückchen von eiweißarmen getrockneten oder kandierten Früchten oder Süßigkeiten mit Hilfe einer Gabel oder Cocktailspießchen in geschmolzenes VitaBite und lassen diese auf einer nicht haftenden Oberfläche abkühlen. Eine leckere Auswahl an Süßigkeiten, ganz speziell für Sie!

VitaBite - Früchte im Schokomantel

Verwenden Sie geschmolzenes VitaBite als Schokoguss für Früchte Ihrer Wahl

VitaBite - Eis am Stiel

Ideal für heiße Tage. Tauchen Sie einfach (erlaubtes) Eis Ihrer Wahl zum Überziehen in die geschmolzene Masse VitaBite und geben es dann für einige Zeit ins Tiefkühlfach.

Tipp: VitaBite kann auch gerieben verwendet werden, um eiweißarme Desserts oder Kuchen zu dekorieren. Dazu am besten VitaBite vor dem Reiben im Kühlschrank kalt stellen.

Fondue

10 Riegel VitaBite (zerkleinert)

Zum Dippen: Unterschiedliche Fruchtstücke oder eiweißarmes Gebäck

1. Schmelzen Sie VitaBite unter gelegentlichem Umrühren in einer Schale im heißen Wasserbad.
2. Gießen Sie die Masse in einen Fondue-Topf und halten Sie sie bei geringer Wärmezufuhr in flüssigem Zustand.
3. Stecken Sie die "Dippers" auf lange Holzspießchen oder Fondue-Gabeln, tauchen Sie sie in das Fondue und genießen Sie.

Feines Toffee

4 Riegel VitaBite (zerkleinert)

3 Esslöffel Butter

2 Esslöffel eiweißarme Milch *

1 Teelöffel Vanillezucker

425g Puderzucker

1. Schmelzen Sie VitaBite und Butter in einer Schale im heißen Wasserbad.
2. Nehmen Sie die Schale von der Kochstelle und rühren Sie die eiweißarme Milch und das Vanille Aroma ein.
3. Geben Sie unter Rühren nach und nach den Puderzucker zu.
4. Geben Sie die Masse in eine leicht gefettete rechteckige Backform und streichen Sie sie mit einem Messerrücken glatt.
5. Lassen Sie das Toffee im Kühlschrank erkalten und schneiden es dann in mundgerechte Happen.

Sirup-Cräcker

160g Kristallzucker

4 Esslöffel Zuckerrübensirup

1 Esslöffel Speisesoda (Natron)

175g VitaBite (7x25g Riegel)

1. Mischen Sie den Zucker und den Sirup in einem schweren Stieltopf (Kasserolle) zusammen, erwärmen bei mäßiger Hitze und lassen die Mischung 3-4 Minuten leicht köcheln, bis sie dick wird, Blasen bildet und eine leichte Braunfärbung angenommen hat.
2. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und rühren Sie mit dem Schneebesen rasch das Speisesoda unter.
3. Gießen Sie die Mischung in eine gefettete Pfanne und lassen Sie sie erstarren. Dies kann einige Stunden dauern.
4. Nach dem Erstarren in mundgerechte Stücke brechen.
5. Brechen Sie die VitaBite Riegel in kleine Stücke und lassen Sie diese in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.
6. Tauchen Sie die Cräcker-Stücke in die geschmolzene Masse bis sie gleichmäßig überzogen sind und geben Sie sie dann auf fettdichtes Papier. Anschließend lassen Sie sie auf dem Papier für 45-60 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

* Bitte beachten Sie, dass diese Produkte Eiweiß enthalten und bei der Berechnung Ihrer Diät mitberücksichtigt werden müssen