

## Produkt MALTO 95 - 1000 g Zip-Beutel



MALTO 95 enthält eine spezielle Maltodextrin-Matrix mit einem DE (= Dextrose Equivalent) von 12, einem Glykämischen Index von 120 und ist in seiner Beschaffenheit ein bisher unerreichtes Qualitätsprodukt. MALTO 95 ist gänzlich frei von synthetischen Vitaminen, künstlichen Farb-, Aroma- oder Süßstoffen. Die Einnahme von MALTO 95 empfiehlt sich vor allem direkt nach dem Sport.

### Die Qualitätsmerkmale von MALTO 95 im Überblick

- **Enzymatisch aufgespaltenes Maltodextrin**
- **Produkt der Kölner Liste**
- **Frei von synthetischen Vitaminen**
- **Frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Süßstoffen**
- **Optimal für die Glykogenauffüllung der Muskulatur**
- **Dextrose Equivalent von 12**
- **Höchster Glykämischer Index von 120**
- **Hergestellt in Deutschland**

### Beschreibung:

## MALTO 95 für eine zeitlich sinnvolle Glykogenauffüllung

Wer viel leistet und hart trainiert, muss sich sinnvoll und ausgewogen ernähren. Die reichliche Zufuhr von Proteinen, eine gemäßigte Fettzufuhr von ungesättigten Fettsäuren sowie die zeitlich sinnvolle Einnahme schnell verfügbarer Kohlenhydrate sind entscheidend. Während des Trainings verlieren die Muskelzellen Glykogen. Dieser Verlust sollte im Anschluss an das Training wieder ausgeglichen werden. MALTO 95 leistet hierfür gute Dienste und wird von gut informierten Sportlern regelmäßig im direkten Anschluss an das Training eingesetzt.

## Dextrose Equivalent von 12

Der DE-Wert (= Dextrose Equivalent) ist ein Maß dafür, wie weit der Polymerabbau erfolgt, daher erhalten Produkte mit niedrigem DE-Wert einen hohen Anteil an Polysacchariden und einen niedrigen Gehalt an niedermolekularen Zuckern, während Erzeugnisse mit hohem DE-

Wert hauptsächlich aus niedermolekularen Zuckern bestehen. MALTO 95 besitzt einen optimalen DE 12 für eine maximale, gleichmäßige und effiziente Glykogenauffüllung der Muskelzellen.

## Glykämischer Index von 120

Der Glykämische Index (GI) gibt in Zahlen die blutzuckersteigernde Wirkung eines Kohlenhydrats an. Traubenzucker dient als Referenzwert und hat einen glykämischen Index von 100. MALTO 95 besitzt einen hohen GI von 120 und ist somit reiner Dextrose, sprich Traubenzucker, überlegen. Die Einnahme von MALTO 95 empfiehlt sich vor allem in Kombination mit TRIPLE WHEY und ANABOLIC BCAA + im direkten Anschluss an das Training.

### Nährwerte:

#### Produktanalyse:

Nährwertangaben	pro 100 g	pro Portion*
Energie	390 kcal	312 kcal
Fett	0,0 g	0,0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,0 g	0,0 g
Kohlenhydrate	95,0 g	76,0 g
<i>davon Glucose</i>	1,9 g	1,5 g
<i>davon Disaccharide</i>	6,7 g	5,4 g
<i>davon höhere Polysaccharide</i>	86,4 g	69,1 g
Ballaststoffe	0,0 g	0,0 g
Eiweiß	0,0 g	0,0 g
Salz	0,0 g	0,0 g

\* 80 g in 300 ml Wasser

### Verzehrempfehlung:

80 g (ca. 8 Esslöffel) direkt nach dem Training mit reichlich Flüssigkeit einnehmen. Als Faustregel gilt eine Portion von 1 g pro kg Körpergewicht. Optimale Einnahme in Kombination mit TRIPLE WHEY® und ANABOLIC BCAA +. An trainingsfreien Tagen ist keine Einnahme notwendig.

### Zutaten:

100 % enzymatisch aufgespaltenes Maltodextrin (DE 12).

### Inhalt:

**1000 g Zip-Beutel (reicht für über 4 Wochen)**

---

EAN/GTIN-Nummer: 4260206490104

Pharmazentralnummer (PZN): 10533766

