

Produkt ISO WHEY 2300g Dose Geschmack Vanille



ISO WHEY ist ein spezielles Wheyprotein-Isolat mit einem besonderen Herstellungsverfahren. Es besitzt einen extrem hohen BCAA-Gehalt und wird mittels Cross-Flow-Mikrofiltration und Ultrafiltration hergestellt. Dadurch wird ein Wheyprotein-Isolat mit einem außerordentlich hohen Proteingehalt und einem über 25%igen BCAA-Anteil gewonnen. ISO WHEY trägt durch den hohen Proteinanteil zum Muskelaufbau und Muskelerhalt bei. Aufgrunddessen eignet sich ISO WHEY vor allem für die Einnahme vor und nach dem Training.

Die Qualitätsmerkmale von ISO WHEY im Überblick

- **Extrem hoher Proteinanteil von 96,6 % Protein i. Tr.**
- **Low Fat (< 1 g Fett) und Low Carb (< 1 g Kohlenhydrate)***
- **Auf Wasserbasis entwickelt**
- **Hohe biologische Wertigkeit von 136**

- **Trägt zur Muskelzunahme und zum Muskelerhalt bei****
- **Über 25%iger BCAA-Anteil**
- **Ideal für Wettkampfathleten geeignet**
- **Natriumarm, laktose- und zuckerfrei**
- **Frei von künstlichen Vitaminzusätzen**

- **100%ige Löslichkeit, instantisiert, kein Verklumpen**
- **Leckerer und cremiger Geschmack**
- **Hergestellt in Deutschland**

* pro Portion mit Wasser

** durch das enthaltene Protein

Beschreibung:

Premium-Eiweißquelle von FREY Nutrition®

Welcher Proteinrohstoff der reinste ist, ist entscheidend für die Produktqualität. ISO WHEY ist mit seinem extrem hohen Proteinanteil von 96,6 % i. Tr. (Geschmack Neutral) eines der reinsten Wheyprotein-Isolate auf dem Markt. Zusätzlich besitzt ISO WHEY laktosefreie Eigenschaften und wird daher häufig von Sportlern mit Milchzuckerunverträglichkeit sowie von Wettkampfsportlern, welche besonderen Wert auf die Qualität und die Reinheit eines Produkts legen, bevorzugt verwendet.

Herstellung durch Cross-Flow-Mikrofiltration und Ultrafiltration

Durch die spezielle Isolat-Herstellung ist ISO WHEY besonders hochwertig, da eine Denaturierung, das heißt eine Zerstörung der Eiweißmoleküle, ausgeschlossen werden kann. Damit wird ein Protein erster Qualitätsgüte mit bester Produktqualität gewonnen. ISO WHEY ist auf Wasserbasis entwickelt und lässt sich problemlos sowie klumpenfrei in Wasser lösen. Weiterhin ist ISO WHEY für kohlenhydratreduzierte Diäten besonders geeignet, da es pro Portion (Geschmack Neutral) lediglich 0,2 g Kohlenhydrate enthält.

Nährwerte:

Produktanalyse (Geschmack Neutral):

Nährwertangaben	pro 100 g	pro Portion*
Energie	393 kcal	118 kcal
Fett	1,0 g	0,3 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,6 g	0,2 g
Kohlenhydrate	0,8 g	0,2 g
<i>davon Zucker</i>	0,6 g	0,2 g
Ballaststoffe	< 0,1 g	< 0,1 g
Eiweiß	92,7 g (96,6 % i.Tr.)	27,8 g
Salz	0,25 g	0,08 g

* 30 g in 300 ml Wasser

Aminosäurenbilanz:

Aminosäuren	pro 100 g Protein
L-Alanin	4,6 g
L-Arginin	2,2 g
L-Asparaginsäure	9,8 g
L-Cystein	2,8 g
L-Glutaminsäure	18,1 g
L-Glycin	1,5 g
L-Histidin	1,7 g
L-Isoleucin (BCAA)*	7,5 g
L-Leucin (BCAA)*	11,8 g
L-Lysin*	8,2 g

L-Methionin*	2,1 g
L-Phenylalanin*	3,0 g
L-Prolin	5,3 g
L-Serin	4,6 g
L-Threonin*	5,9 g
L-Tryptophan*	1,6 g
L-Tyrosin	2,7 g
L-Valin (BCAA)*	6,6 g

* essentielle Aminosäuren

Mineralstoffbilanz:

Mineralien	pro 100 g
Natrium	249 mg
Calcium	477 mg
Kalium	398 mg
Phosphor	219 mg
Magnesium	60 mg

Verzehrempfehlung:

Eine Portion = 30 g (ca. 3 Esslöffel) in 300 ml Wasser einrühren und 1-3 Portionen pro Tag verzehren. Optimale Einnahme direkt nach dem Training in Verbindung mit [MALTO 95](#).

Zutaten:

Geschmack Vanille:

Molkenprotein-Isolat (98,3 %), Aroma, Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Saccharin, Sucralose).

Inhalt:

2300 g Big-Box mit Dosierlöffel (= 77 Portionen)

EAN/GTIN-Nummer:

ISO WHEY 2300 g Dose Vanille 4260206490036

ISO WHEY 2300 g Dose Schoko 4260206490043

ISO WHEY 2300 g Dose NEUTRAL 4260206490067

Pharmazentralnummer (PZN):

ISO WHEY 2300 g Dose Vanille 10533720

iSO WHEY 2300 g Dose Vanille 10533683

ISO WHEY 2300 g Dose Vanille 10533677

