

How to prepare Protein cocoa drink?

Classic Iced - to have cold and refreshing:

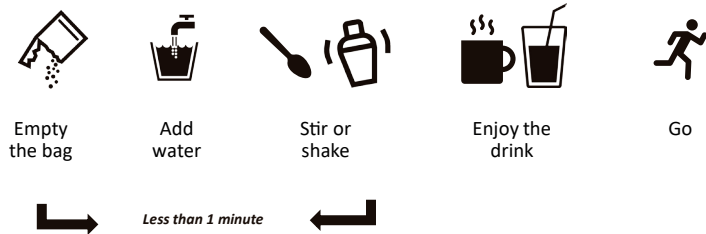
Mix sachet (20g) in 200ml of cold water or milk and stir with a spoon or shake in a shaker cup. Pour mixed drink into a cup of ice and enjoy!

Classic Hot - to have warm and satisfying:

Mix sachet (20g) with 200ml of hot water at your desired temperature and stir with a spoon or shake in a shaker cup.

Frappé Style – to have blended and desiring:

Put sachet to blender with 200ml of cold water, milk or milk-substitute and a cup of ice cubes. Blend until desired consistency is reached.



About BCAA whey protein.

In Protein cocoa drink we use whey BCAA protein. It is purely natural protein without any additives produced directly from milk of grass-fed cows in the mountain area of Central Slovakia.

Whey protein concentrate is widely considered to be the most efficient and economical form of protein for the human body to digest and use.

Whey protein concentrate is micro-filtered and not heat treated to produce ultra pure protein.¹⁵

Whey protein concentrate is rich in both BCAA's (Branched-chain amino acids) and Glutamine. In fact whey protein is one of a few sources that naturally contain all 20 amino acids, making it a complete protein.

That makes it the ideal protein to help build muscle size, speed up recovery time and also to boost your immunity system.



Český návod na druhé straně.



Protein cocoa drink is:

High in proteins (38 g per 100 g)

Source of fibre

Protein contributes to growth in muscle mass, maintenance of muscle mass, maintenance of normal bones.

About Cocoa powder.

In Protein cocoa drink is 15% (3 g) of cocoa powder. Cocoa powder is produced from cocoa beans after extraction of cocoa butter. Cocoa powder contains several minerals including magnesium, manganese and iron. Cocoa powder contains flavanol antioxidants (flavonoids).

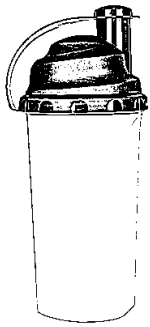
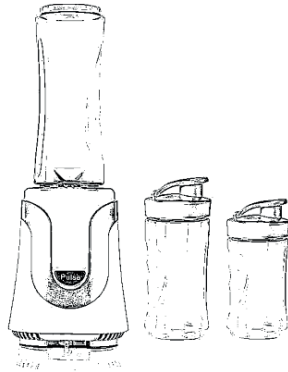
Keep in dry place below 25°C.

www.darkoff.com

Jak si připravit Proteinový kakaový nápoj?

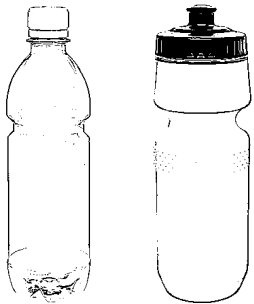
Proteinový kakaový nápoj má velmi dobrou rozpustnost, proto si ho lze snadno připravit jako teplý i studený v hrníčku nebo ve sklenici. Pro přípravu nápoje můžete také použít:

1) smoothie mixér
nebo stolní mixér
Nalejete vodu, nasypete nápoj, zavřete, umixujete a můžete pít



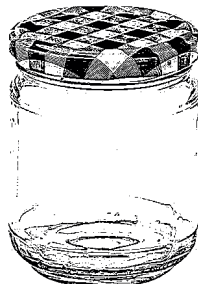
2) Klasický šejkr
Nalejete vodu, nasypete nápoj, zavřete a protřepete. Nejdéle se rozpouští nerafinovaný třtinový cukr.

3) elektrický šlehač na mléko
nebo klasický šlehač
Do sklenice nalejte vodu, nasypete nápoj a promíchejte šlehačem do požadované konzistence.



4) cyklistickou
nebo běžnou PET láhev
Do vody nasypete nápoj a protřepete, až přestane štěkat třtinový cukr. Můžete pít přímo z láhve.

5) zavařovací sklenici
s víčkem
Nalejte vodu, nasypete nápoj, pečlivě uzavřete a protřepete.



Empty the bag



Add water



Stir or shake



Enjoy the drink



Go



Less than 1 minute



WPC 80 BCAA®



For English see first page.



Proč BCAA syrovátkový protein?

V proteinovém kakaovém nápoji používáme BCAA syrovátkový protein, který pochází ze středního Slovenska z mléka krav s volným přístupem na pastvinu.

Syrovátkový protein se považuje pro lidské tělo za jednu z nejlépe vstřebatelných bílkovin.

Syrovátkový proteinový koncentrát prochází mlko-filtrací a není tepelně ošetřen. Je bohatý, jak na BCCA aminokyseliny, tak na glutamin.

Syrovátkový protein je jedním z mála zdrojů bílkovin, který přirozeně obsahuje všech 20 aminokyselin. Tím se řadí mezi kompletní bílkoviny. Proto je ideální k podpoře růstu svalů a ke zkrácení rekonvalescence po cvičení.

V proteinovém kakaovém nápoji je ve 100 g 38 g proteinů a 15 g kakaá.

