

3D Protein 1,8kg čokoláda



3D Protein od Reflex Nutrition je světově první a jediný protein s postupným účinkem, který obsahuje nativní syrovátkový protein, micelární kasein a izolát vaječné bílkoviny v poměru 45:45:10.

~~2499,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1499,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [REFLEX NUTRITION](#)

3D Protein

Nástupce Peptide Fusion je zde a svého legendárního předchůdce dokonce překonává!

3D Protein od Reflex Nutrition je světově první a jediný protein s postupným účinkem, který obsahuje nativní syrovátkový protein, micelární kasein a izolát vaječné bílkoviny v poměru 45:45:10. Vznikl tak doslova úplně nový typ vysoce kvalitního více složkového proteinu nabízejícího výjimečné výživové parametry a 80% obsah bílkoviny u všech příchutí – žádný jiný více složkový protein s tímto složením nic takového nabídnout nemůže.

Hlavní benefity produktu:

- **Obsah tří unikátních zdrojů proteinu: nativní syrovátkové bílkoviny, micelárního kaseinu a izolátu vaječné bílkoviny v ideálním poměru 45:45:10**
- **Tři různé fáze trávení: pomalá, střední a rychlá**
- **80% obsah bílkoviny u všech příchutí**
- **Obsah tří typů přátelských probiotik**
- **Nativní syrovátkový protein a kasein z mléka od krav z evropských chovů živých výhradně travou = maximální možná účinnost a čistota**

45% Nativní syrovátkový protein

Rychle uvolňovaný protein, který je bezprostředně tráven a do těla se tak téměř okamžitě dostávají potřebné živiny. Pochází z mléka z evropských chovů živých výhradně travou a díky nativní technologii jde o nejčistší a nejvíce přírodní formu syrovátkového proteinu, která existuje. Je ve své přirozené, přírodou vytvořené a nedotknuté podobě z prvního mléka.

U nativní technologie je nejvyšší úroveň extrakce čistých syrovátkových molekul přímo z prvního mléka bez poškození proteinu. Výhodou je také jedna pasterizace - během se pasterizuje dvakrát, kvůli čemuž dochází k denaturizaci proteinových molekul. Celý proces zpracování navíc probíhá při pouhých deseti stupních celsia.

Výroba proteinu Native Whey je bezesporu jedním z nejdražších a nejnárovnějších způsobů zpracování, speciálně, když musí probíhat v souladu se striktní normou ISO9001. Proto si na něm může technologicky troufnout jen pár mlékáren na světě a právě proto jde o formu, která je u proteinu tak vzácná, a která přináší výsledky, jaké by u běžného proteinu získaného ze syrovátky nebyly vůbec možné.

Native Whey obsahuje více aminokyselin s rozvětveným řetězcem, až o 16% více L-Leucinu, více esenciálních aminokyselin a skoro o 40% více cystinu než běžný syrovátkový protein.

45% Micelární kasein

Micelární kasein je v těle tráven pomalu, díky čemuž zajišťuje postupný a stálý přísun aminokyselin do krevního oběhu. Stejně jako nativní syrovátkový protein i kasein pochází z evropských chovů – firma Reflex Nutrition nedováží mléčné nebo syrovátkové produkty z USA, nebo je tam hojně rozšířené používání steroidních hormonů a antibiotik. Při výrobě je rovněž použita ultra jemná filtrace a nízké teploty pro zachycení každé proteinové molekuly, která se v prvním mléce vyskytuje, v její přirozené a neporušené podobě, zatímco se vyfiltruje nepotřebný tuk a cukry. Výsledkem je čistý, nedenaturovaný, nativní micelární kasein špičkové kvality.

10% Izolát vaječné bílkoviny

Vaječné bílky jsou vedle syrovátkového proteinu se svojí výživovou hodnotou 100 a středně rychlou dobou trávení druhou surovinou na špičce oblíbenosti příznivců kulturistiky a fitness po desetiletí. Izolát vaječné bílkoviny už se v proteinech kvůli vysoké ceně jako hlavní složka nepoužívá, zároveň ale jeho kvality překoná jen máloco, a proto je obsažen i v 3D Proteinu.

Patented LAB2PRO® Friendly Bacteria

3D Protein kromě trojfázové formule obsahuje přátelské bakterie druhů Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum a Lactobacillus rhamnosus patentované značky LAB2PRO®. Bakterie jsou vypořádané pomocí speciální technologie, díky níž získávají ochranu, která zajišťuje, že se do zažívacího traktu dostanou nepoškozené.

Srovnání % obsahu bílkoviny u 3D Proteinu a dvou proteinů jiných značek:

Balení: 1,8 kg

Dávkování: rozmíchejte 35 g (přibližně 3 zavinované 25 ml odměrky) s 350 ml v shakeru nebo mixéru pro dosažení jemné konzistence. Pro silnější, krémovější nebo intenzivnější chuť, rozmíchejte s menším množstvím vody nebo mléka. Konzumujte 23 dávky denně. *odměrka se během transportu může posunout ke dnu.

Upozornění: Dodržujte doporučený postup dávkování! Nevhodné pro děti, těhotné a kojící ženy. Ukládejte mimo dosah dětí. Není vhodné pro osoby mladší 16 let. Nepřekračujte doporučenou denní dávku. Nenahrazuje pestrou stravu. Skladujte na suchém místě. Po otevření a použití vždy pevně zašroubujte víčko. Konzumujte do 3 měsíců od otevření nebo do data minimální trvanlivosti. Může obsahovat stopy koryšů, ryb a lepků.

Výživové údaje produktu chocolate perfection (okoláda), strawberries & cream (jahoda), vanilla ice cream (vanilka):

Výživové údaje	100 g	35 g*
Energetická hodnota	1526 kJ / 360 kcal	534 kJ / 126 kcal
Tuky z toho nasycené mastné kyseliny	1,6 g 0,9 g	0,6 g 0,3 g
Sacharidy z toho cukry	6,5 g 0,4 g	2 g <0,2 g
Vláknina	0,4 g	<0,2 g
Bílkoviny	80 g	28 g
Sól	0,84 g	0,3 g
Bifidobacterium Bifidum	600 000 000 MO	210 000 000 MO
Lactobacillus Rhamnosus	600 000 000 MO	210 000 000 MO
Lactobacillus Acidophilus	600 000 000 MO	210 000 000 MO

*1 dávka odpovídá 35 g. Balení obsahuje 51 dávek.
MO – mikroorganismů v době výroby

Složení: koncentrát mléčné bílkoviny (96 %) (45 % micelární kasein, 45 % nativní syrovátkový protein), proteinový isolát (vaječný bílek) (10 %), aroma, kakaový prášek (2,5 %) (pouze u produktu chocolate perfection), zahušňovač karboxymethyl celulóza, barvivo betanin (pouze u produktu strawberries & cream), sladidla sukralóza, steviol-glykosidy, barvivo beta karoten (pouze u produktu vanilla ice cream), LAB2PRO® (Bifidobacterium Bifidum, Lactobacillus Rhamnosus, Lactobacillus Acidophilus), protispěšková látka oxid křemičitý.

Obohacená potravina, se sladidly.