



# Share a share of the share of t

# Indice

Sharbat alla rosa		le
Delizia al cocco		8
Classico anguria e formaggio		10
Caffè lentisco		2
Shake "a tutta fibra"		14
Delizia con sorpresa		16
Fresco zenzero		18
Delizia allo yogurt		C
Prelibatezza di visciole		2
Delizia verde		4
Frullato mela limone e zenzero		26
Frullato torta di carote		8
Sapore d'oriente	3	C
Trionfo di frutta	3	2
Rosso amore	3	4
Frullato mela e cannella	3	le
Frullato vaniglia e carota		8
Delizia alla mela verde	4	C
Frullato mandorle e pesca	4	2
Frullato Velluto Rosso	4	4
Frullato visciole e formaggio	4	e
Frullato Chai e banana	4	8
Delizia pistacchio e formaggio		C
Frullato melagrana e menta		2
Frullato fragola e kiwi		4
Frullato tè e cannella		$\epsilon$
Binomio perfetto	5	8
Frullato composta di mele e melassa		C
Frullato zucca e banana		2

# Scegli ogni giorno un gusto nuovo per i tuoi frullati

Questa raccolta di ricette è nata pensando a te e ai tuoi obiettivi. Abbiamo voluto creare frullati che delizino il palato e offrano all'organismo la nutrizione di cui ha bisogno. Gli abbinamenti di sapori e le consistenze di molte ricette sono opera del celebre chef Eyüp Kemal Sevinç, che ha collaborato alla stesura di questa raccolta.

I frullati che ti proponiamo sono buoni da gustare, semplici da preparare e perché no...anche belli da vedere. Continua a seguire il tuo piano per uno stile di vita sano e attivo: ai frullati abbiamo pensato noi!







# SHARBAT ALLA ROSA



250 ml d'acqua 3 cucchiai di acqua di rose 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Vaniglia** 1 misurino (14 g) di **Protein Drink Mix** 

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con dei petali di rosa.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nell'acqua e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

**Proteine:** 16,5 g | **Calorie:** 151 kcal **Carboidrati:** 12 g | **Grassi:** 3 g | **Fibre:** 3 g



# DELIZIA AL COCCO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

1 cucchiaio di cocco disidratato

1/4 di banana

1 cucchiaino di scorza d'arancia

1 cucchiaio di muesli semplice

2 misurini (26 g) di Formula 1 Cacao

#### Istruzioni

Taglia a fette la banana e miscela con il latte nel frullatore. Quando la banana è ben sminuzzata, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della polvere di cocco.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

**Proteine:** 20,5 g l **Calorie:** 388 kcal

Carboidrati: 40 g | Grassi: 17 g | Fibre: 6 g



### CLASSICO ANGURIA E FORMAGGIO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 1,5 cucchiai di formaggio magro
- 3-4 gocce di lime
- 1 fetta di anguria della grandezza di un palmo,
- 4 foglie di menta fresca
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle foglie di menta fresca.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 21 g | Calorie: 306 kcal

Carboidrati: 37 g | Grassi: 8 g | Fibre: 3,3 g



# CAFFÈ LENTISCO



250 ml di latte di soia

1 cucchiaio di caffè istantaneo

1 cucchiaio di resina di lentisco tritata

2 misurini (26 g) di Formula 1 Cacao

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte di soia e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 18 g | Calorie: 250 kcal

Carboidrati: 27 g | Grassi: 7 g | Fibre: 3,7 g



# SHAKE "A TUTTA FIBRA"



200 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 1 tazza di tè verde infuso in acqua fredda 8 more
- 2 cucchiai di crusca d'avena
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Cappuccino

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con dei frutti di bosco.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 24 g | Calorie: 359 kcal

Carboidrati: 40 g | Grassi: 10 g | Fibre: 10 g



# DELIZIA CON SORPRESA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

2 cucchiai di caprino morbido

6 foglie di spinaci freschi

1 cucchiaio di pinoli

2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 27 g | Calorie: 400 kcal

Carboidrati: 23 g | Grassi: 22 g | Fibre: 3,4 g



# FRESCO ZENZERO



250 ml di succo di frutta 6 nocciole

- 3 foglie di menta fresca
- 1 pizzico di zenzero fresco grattugiato
- 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Frutti Tropicali**
- 1 misurino (6 g) di Integratore Proteico in Polvere

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle foglie di menta fresca.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel succo di frutta e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

Proteine: 16 g | Calorie: 309 kcal Carboidrati: 43 g | Grassi: 7 g | Fibre: 4 g



# DELIZIA ALLO YOGURT



250 ml d'acqua

3 cucchiai di yogurt magro

1 cucchiaio di avena

1 cucchiaino di scorza d'arancia

8 acini di uva passa

2 misurini (26 g) di Formula 1 Cacao

1 misurino (6 g) di Integratore Proteico in Polvere

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della scorza d'arancia grattugiata.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nell'acqua e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 16 g | Calorie: 173 kcal

Carboidrati: 22 g | Grassi: 3 g | Fibre: 3 g



## PRELIBATEZZA DI VISCIOLE



250 ml di composta di visciole
12 arachidi sgusciate
2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia
1 misurino (6 g) di Integratore Proteico in Polvere

Ingredienti della composta di visciole 1 scodella di visciole

Preparazione della composta di visciole Fai bollire una scodella di visciole in 1 litro d'acqua e lascia raffreddare. Filtra il tutto. Usa la parte acquosa come composta. Scarta i frutti o usali per un'altra ricetta.

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle arachidi tritate.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nella composta di visciole e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 19 g | Calorie: 222 kcal

Carboidrati: 12 g | Grassi: 11 g | Fibre: 4 g



## DELIZIA VERDE



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 1 kiwi medio (sbucciato)
- 2 fette d'ananas
- 4 foglie di spinaci freschi
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Affetta il kiwi e l'ananas. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

**Proteine:** 21,3 g | **Calorie:** 447 kcal **Carboidrati:** 77 g | **Grassi:** 8 g | **Fibre:** 8 g



riportati in questo ricettario sono calcolati considerando le formulazioni Europee.

# FRULLATO MELA LIMONE E ZENZERO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

1/2 mela

4 cucchiai di succo di limone

1 cucchiaio di zenzero (grattugiato)

2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Taglia la mela a fette. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 18 g | Calorie: 253 kcal

Carboidrati: 29 g | Grassi: 7 g | Fibre: 3 g



# FRULLATO TORTA DI CAROTE



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 1 carota media cotta a vapore (cotta e affettata)
- 1 cucchiaio di formaggio magro spalmabile
- 8 acini di uva
- 1 noce intera
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di cocco disidratato
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 21 g l Calorie: 408 kcal

Carboidrati: 33 g | Grassi: 22 g | Fibre: 6,7 g



# SAPORE D'ORIENTE





250 ml di sharbat
8-10 gelsi grandi
8 mandorle
1/2 cucchiaino di cannella
2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia
1 misurino (6 g) di Integratore Proteico in Polvere

#### Ingredienti dello sharbat

8 prugne secche Una manciata di uva passa

#### Preparazione dello sharbat

Fai bollire le prugne secche e l'uva passa in 1 litro d'acqua e lascia raffreddare.

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nello sharbat e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

Proteine: 17 g | Calorie: 201 kcal

Carboidrati: 13 g | Grassi: 9 g | Fibre: 4 g



# TRIONFO DI FRUTTA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

1/8 di mela

1/8 di pera

1/4 di fetta d'ananas

1 albicocca

1 cucchiaio di melone

1 noce intera

1/2 cucchiaino di cannella

2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

Proteine: 19 g | Calorie: 341 kcal

Carboidrati: 45 g | Grassi: 10 g | Fibre: 6 g



# ROSSO AMORE



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

3 visciole

3 more

3 lamponi

1/2 fetta di anguria (grande circa la metà del palmo di una mano)

4 foglie di menta fresca

2 misurini (26 g) di **Formula 1 Vaniglia** 

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle foglie di menta fresca.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 18 g | Calorie: 274 kcal

Carboidrati: 33 g | Grassi: 7 g | Fibre: 4,2 g



# FRULLATO MELA E CANNELLA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 1 mela verde piccola (sbucciata)
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di cocco in polvere
- 2 chiodi di garofano
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

Proteine: 19 g | Calorie: 349 kcal

Carboidrati: 44~g | Grassi: 10~g | Fibre: 7,8~g



## FRULLATO VANIGLIA E CAROTA



250 ml di latte di soia 1/8 di avocado (affettato) 2 cucchiai di carota grattugiata 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Free** 

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

**Proteine:** 17 g | **Calorie:** 223 kcal

Carboidrati: 18 g | Grassi: 10 g | Fibre: 5 g



### DELIZIA ALLA MELA VERDE



250 ml di acqua minerale (fredda)

1/4 di mela verde

1 cucchiaio di cetriolo grattugiato (1/4 di cetriolo, grattugiato)

4 gocce di lime

6 foglie di menta fresca

2 misurini (26 g) di Formula 1 Free

1 misurino (6 g) di Integratore Proteico in Polvere

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle foglie di menta fresca.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nell'acqua e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 15 g | Calorie: 143 kcal

Carboidrati: 13 g | Grassi: 2 g | Fibre: 5 g



\* Il contenuto nutrizionale può variare in base alla Formula 1 utilizzata, i valori nutrizionali riportati in questo ricettario sono calcolati considerando le formulazioni Europee.

### FRULLATO MANDORLE E PESCA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 150 g di pesche 1/4 di cucchiaio di estratto di mandorla Qualche fettina di zenzero 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Vaniglia** 

#### Istruzioni

Taglia a fette la pesca e lo zenzero. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Servi subito.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 19 g | Calorie: 284 kcal

Carboidrati: 35~g | Grassi: 7~g | Fibre: 4,7~g



# FRULLATO VELLUTO ROSSO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)
75 g di fragole
50 g di rape rosse
2 cucchiai di formaggio magro spalmabile
2 misurini (26 g) di **Formula 1 Vaniglia** 

#### Istruzioni

Taglia a fette la rapa e le fragole. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi subito. Puoi guarnire con delle fettine di fragola.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 22 g | Calorie: 352 kcal

Carboidrati:  $35\ g$  | Grassi:  $13,5\ g$  | Fibre:  $5,4\ g$ 



## FRULLATO VISCIOLE E FORMAGGIO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 75 g di visciole 80 g di formaggio in fiocchi 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Vaniglia** 

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi subito.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 28 g | Calorie: 270 kcal

Carboidrati:  $32\ g$  | Grassi:  $8\ g$  | Fibre:  $3,7\ g$ 



### FRULLATO CHAI E BANANA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

1 banana piccola

1/2 cucchiaio di Chai (cannella, chiodi di garofano, pepe bianco, cardamomo)

1/2 cucchiaino di **Infuso a Base di Erbe Herbalife – Gusto Originale** 

2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Taglia a fette la banana. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi subito.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 18 g | Calorie: 320 kcal Carboidrati: 45 g | Grassi: 7 g | Fibre: 5 g



## DELIZIA PISTACCHIO E FORMAGGIO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 2 cucchiai di formaggio magro
- 2 cucchiai di pistacchi
- 2 cucchiai di cetriolo grattugiato (1/2 cetriolo, grattugiato)
- 2 misurini (26 g) di **Formula 1 Cioccolato** e Menta

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 26 g | Calorie: 431 kcal

Carboidrati: 30 g | Grassi: 22 g | Fibre: 7 g



## FRULLATO MELAGRANA E MENTA



150 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 100 ml di succo di melagrana 4 foglie di menta fresca

2 misurini (26 g) di Formula 1 Cacao

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle foglie di menta fresca.

Suggerimento: Aggiungi qualche cubetto di ghiaccio al latte e al succo di melagrana frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 18 g | Calorie: 280 kcal

Carboidrati: 34 g | Grassi: 8 g | Fibre: 2,6 g



### FRULLATO FRAGOLA E KIWI



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 75 g di fragole 1 Kiwi (maturo) 1/2 arancia di media grandezza 2 misurini di **Formula 1 Fragola** 

#### Istruzioni

Taglia l'arancia a grandi pezzi. Taglia a fette il kiwi. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi subito. Puoi guarnire con delle fettine di kiwi.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 21 g | Calorie: 378 kcal

Carboidrati: 58 g | Grassi: 8,3 g | Fibre: 12 g



### FRULLATO TÈ E CANNELLA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 1 tazza di tè 2 cucchiai d'avena

1/2 cucchiaino di cannella 2 misurini (26 q) di **Formula 1 Cacao** 

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 23 g | Calorie: 344 kcal

Carboidrati: 40~g | Grassi: 10~g | Fibre: 5,7~g



## BINOMIO PERFETTO



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

- 4 fragole
- 2 cucchiai di carota grattugiata
- 1 cucchiaio di mandorle a pezzi
- 2 misurini (26 g) di Formula 1 Cacao

#### Istruzioni

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi immediatamente. Puoi guarnire con delle mandorle tritate.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

#### Valori nutrizionali\*:

Proteine: 20 g | Calorie: 286 kcal

Carboidrati: 27 g | Grassi: 12 g | Fibre: 4,7 g



## FRULLATO COMPOSTA DI MELE E MELASSA



#### Ingredienti (1porzione) Istruzioni

250 ml di composta di mele 2 cucchiaini di melassa 2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia 1 misurino (14 g) di Protein Drink Mix

Ingredienti della composta di mele 2 mele dolci

Preparazione della composta di mele Fai bollire 2 mele dolci con la buccia

e tagliate a cubetti in 1 litro d'acqua e lascia raffreddare. Filtra il tutto. Usa la parte acquosa come composta. Scarta i frutti o usali per un'altra ricetta.

Miscela gli ingredienti con un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nella composta di mele e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino a ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 16 g | Calorie: 267 kcal Carboidrati: 42 g | Grassi: 3 g | Fibre: 3 g



### FRULLATO ZUCCA E BANANA



250 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

100 g di zucca (bollita)

1 banana piccola

1 cucchiaino di cannella

2 misurini (26 g) di Formula 1 Vaniglia

#### Istruzioni

Taglia a fette la banana. Miscela gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servi subito. Puoi guarnire con della cannella.

Suggerimento: Metti qualche cubetto di ghiaccio nel latte e frulla. Una volta che il ghiaccio è tritato, aggiungi gli altri ingredienti e miscela fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Valori nutrizionali\*:

Proteine: 19 g l Calorie: 350 kcal

Carboidrati: 49 g | Grassi: 7,5 g | Fibre: 6,2 g



