Latte Macchiato

Eiweißreicher Mahlzeitenersatz in köstlichen Kaffee-Variationen

Köstliche SANA-FIT PREMIUM Kaffee-Mixvarianten

Mit frisch gebrühtem Espresso

- 300 ml fettarme Milch (max. 1,5 % Fett)
- ca. 50 ml frisch gekochten, erkalteten (ungesüßten!) Espresso
- 2-3 Messlöffel (22,5 g) **SANA-FIT PREMIUM Kokos Stracciatella**

Mit löslichem Bohnenkaffee

- 350 ml fettarme Milch (max. 1,5 % Fett)
- 2-3 Messlöffel (ca. 22,5 g) **SANA-FIT PREMIUM Kokos Stracciatella**
- 2 Teelöffel (2g) Instant-Kaffee (kein gesüßtes Cappuccino- oder Latte Macchiato-Pulver!)

Zubereitung 1:
Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln.

Sehr gut schmeckt der selbst gemachte „Latte Macchiato“ übrigens auch mit der Geschmacksrichtung
SANA-FIT PREMIUM Vanille.

Keine Lust zu mixen?
Zubereitung 2:
3 leicht gehäufte Esslöffel **SANA-FIT PREMIUM Latte macchiato** in 325 ml fettarmer Milch (1,5 % Fett) in einem Shaker zubereiten und genießen!

SANA-FIT PREMIUM lässt sich auch in Magerquark/Topfen, Joghurt, Dickmilch und Kefir zubereiten.

Alle SANA-FIT PREMIUM Geschmacksrichtungen sind – bei Zubereitung in laktosefreier Milch und Milchprodukten bzw. Sojadrink – laktosearm.
Glutenfrei.

Bestellmöglichkeit: **https://shop.bodymed.com/** und **beratung@eat2day.at**

Bei der Bestellung im Webshop bitte **Bodymed-Center Eat2day** angeben.

Eat2day Ernährungsconsulting
Mag. Veronika Macek-Strokosch
Ernährungswissenschafterin, Dipl. TCM-Ernährungsberaterin, Dipl. Fachberaterin für Darmgesundheit

www.eat2day.at
beratung@eat2day.at
Tel. 01 971 95 48