



Supercarbo Plus

Supercarbo Plus ist das Ernährungsergänzende Produkt das am besten geeignet ist für die Erholung, aber nur wenn es mit Magermilch zubereitet wird. Supercarbo Plus enthält Zuckerarten mit hohem glykämischen Wert, Vitaminen und Mineralien. Es ist für Sportler gedacht, die täglich trainieren und immer die gleichen Muskelgruppen beanspruchen (Jogger, Radfahrer). Das Ziel der Vitaminen und Mineralien ist, dem Sportler Kalorien mit hohem ernährungswert zu zuführen.

Zusammensetzung

Maltodextrin, Aromen, Calciumkarbonat, NaCl, Magnesium-oxid, Kalium Chlorid, Süsstoffe : Zyklamid und Saccharin, Zytrussäure, Alpha-tocophérol, Niacinamid, Eisen, Béta-Karotène, Zinkoxid, Calcium-Pantothénat, Pyridoxine-Chlorhydrate, Riboflavin, Thiamin- Chlorhydrate, Colecalciferol, Folsäure, Biotin, Zyanocobalam in (Vitamine B12).

Analyse quantitative

Zubereitung

6 Messlöffel Pulver (ca. 80g) mit 250ml Magermilch mischen und in der 1. Stunde nach der Belastung einnehmen. Sollten Sie eine Intoleranz zu Milchprodukten haben, begeben Sie sich zu der Rubrik „Turbo regeneration“. Es ist wichtig, dem Körper Aminosäuren zu zuführen in der Stunde nach der Belastung. Deswegen kann die Magermilch nicht durch Wasser oder Fruchtsaft ersetzt werden.

.

Einsatzbereich

Einzunehmen in der Stunde nach der Belastung, mit Magermilch mischen zu 1g pro Kilo Körpergewicht. Supercarbo Plus kann auch eingenommen werden in den 3 Tagen vor einem Ausdauerwettkampf um die Zuckerreserven in den Muskeln und in der Leber zu optimieren.

Supercarbo Plus kann auch als Ergänzungsgetränk benutzt werden beim letzten Essen vor dem Wettkampf. Dies ist wichtig um die Aufnahme der Kohlenhydrate 3 Stunden vor dem

Wettkampf zu erhöhen damit sie nachher wenn nötig abrufbar sind. Im Idealfall müsste man 150-200g Kohlenhydrate zu sich nehmen um die körperliche Belastung zu unterstützen. Die Menge repräsentiert ca. 800 g gekochten Teigwaren, daher das Interesse Supercarbo Plus einzunehmen als Ergänzung einer Mahlzeit.

Jede Portion von 250ml Supercarbo Plus ist gleichzustellen mit 300-350g gekochten Teigwaren!