INNOVATIVE FIT®

RECETARIO N° 01 · 2026

COCINA CON PROTEÍNA DE ARVEJA

COOK LAB



PANCAKES · PANES · SOPAS · SALSAS · BATIDOS

Para la línea Aislada (pote blanco) de Innovative Fit. Masas, panes, cremas y salsas con proteína vegetal de sabor suave.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia.

TU PROTEINA, AHORA EN LA COCINA.



CookLab nace con una idea simple: que la proteína vegetal no se quede en el shaker. Está pensada para integrarse a masas, panes, cremas, salsas y batidos sin cambiar lo que te gusta comer.

Este primer recetario reúne **13 preparaciones** para empezar: desde los pancakes del domingo hasta una boloñesa que nadie notará que tiene proteína extra.

35 G
1 medida = 24 g de proteína

20–30 %
de la harina en masas y panes

1 × LITRO
1 medida en sopas y salsas

EN ESTE NÚMERO

04	DESAYUNOS	Pancakes esponjosos · Panqueques de espinaca y ricota
06	PANES Y HORNEADOS	Pan de molde · Pan plano de sartén · Muffins
09	SOPAS Y CREMAS	Crema de zapallo · Crema de champiñones
11	SALSAS Y PLATOS	Salsa blanca · Boloñesa · Hamburguesas de lentejas
14	BATIDOS	Plátano y avena · Tropical · Cacao y palta
15	TRUCOS Y SOS	6 hacks de 30 segundos · Soluciones rápidas

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

MANUAL DE COCINA

La medida, la mezcla y las 6 reglas de oro para cocinar con proteína de arveja.

¿CUÁNTA USAR?

MASAS Y PANES
20 a 30 % del peso de la harina

SOPAS Y SALSAS
1 medida (35 g) por litro

BATIDOS
1 medida por 300 ml

AVENA, YOGUR Y HUEVOS
½ medida (18 g)

LA MEDIDA

1 medida = 35 g (nivelada, al ras), que entregan 24 g de proteína. Media medida son unos 18 g. Para más precisión, pesa con balanza de cocina.

CUENTA TUS MEDIDAS

Todo suma: lleva la cuenta de las medidas que uses **en cocina y en batidos**, como parte de una alimentación variada.

DESPENSA BÁSICA

- Harina
- Avena
- Huevos
- Leche
- Plátano
- Zapallo
- Champiñones
- Tomates
- Limón
- Especias

Utensilios útiles: tamiz o colador, batidor de alambre, minipimer, sartén antiadherente y balanza de cocina.

LAS 6 REGLAS DE ORO

1 TAMIZA
Pasa CookLab por un colador junto con la harina. Es el paso que más grumos evita.

2 DISUELVE EN FRÍO
En sopas y salsas, mezcla la proteína con líquido frío antes de sumarla a algo caliente: es la lechada.

3 DALE TIEMPO
Reposa las masas de 5 a 10 minutos. La proteína absorbe agua y la textura mejora.

4 SUMA LÍQUIDO
Absorbe más agua que la harina. Si la masa queda seca, agrega 1 o 2 cucharadas más.

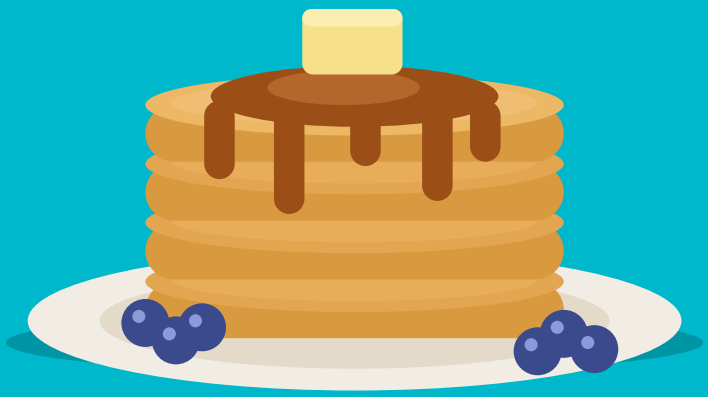
5 FUEGO BAJO
Dora más rápido que la harina. Cocina a fuego medio-bajo y evita el hervor fuerte en cremas.

6 SAZONA CON CARÁCTER
Tomate, limón, ajo, hierbas y especias son los mejores aliados. Prueba siempre antes de servir.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

01

PANCAKES ESPONJOSOS



Altos, dorados y con proteína que no se nota.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
20 min	4 porciones · 8 pancakes	Fácil	≈ 14 g

INGREDIENTES

SECOS

1 medida (35 g) CookLab

100 g (¾ taza) harina de trigo

2 cdtas polvos de hornear

1 pizca sal

HÚMEDOS

2 huevos

250 ml leche o bebida vegetal

1 chico plátano maduro machacado (80 g)

1 cdta esencia de vainilla (opcional)

c/n aceite o mantequilla para la sartén

PARA SERVIR

Frutas, yogur, miel o frutos rojos

Contiene: gluten (trigo), huevo y leche.

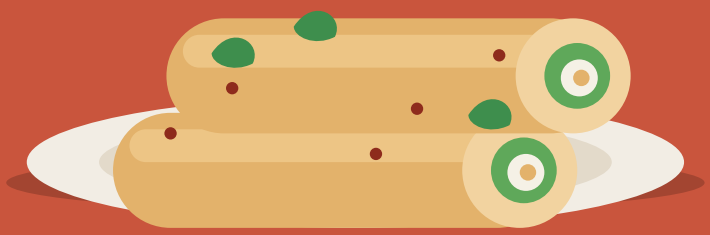
PASO A PASO

1. **Tamiza** juntos la harina, CookLab, polvos de hornear y sal. Tamizar evita los grumos.
2. En otro bol bate los huevos con la leche, el plátano y la vainilla.
3. Une ambas mezclas con espátula, **solo hasta que desaparezca la harina seca**. No batas de más.
4. **Reposa 5 a 10 minutos:** la proteína se hidrata y la masa espesa. Si queda muy firme, agrega 2 cucharadas de leche.
5. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-bajo, engrásala apenas y vierte ¼ de taza por pancake.
6. Da vuelta cuando aparezcan burbujas y los bordes se vean mate (2 a 3 min). Dora 1 a 2 min por el otro lado.

TIP DEL CHEF

Siempre fuego medio-bajo. La proteína vegetal se dora más rápido que la harina sola: si el pancake se oscurece por fuera y queda crudo por dentro, baja el fuego.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.



PANQUEQUES DE ESPINACA Y RICOTA

Finos, flexibles y rellenos de verde.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
35 min	4 porciones · 8 panqueques	Medio	≈ 21 g

PASO A PASO

1. **Licúa** todos los ingredientes de la masa 30 segundos, hasta que quede lisa. Refrigera 20 minutos: así sale más flexible.
2. Saltea el ajo y la espinaca 2 minutos. Escurre, pica y mezcla con la ricota, sal y merkén.
3. Calienta una sartén de 22 cm a fuego medio, engrasada apenas. Vierte medio cucharón y gira para extender.
4. Cocina **1 minuto por lado**, hasta que los bordes se levanten. Apila separando con papel.
5. Rellena y enrolla. Si quieres, gratina 5 minutos a 200 °C con queso rallado.

INGREDIENTES

MASA

1 medida (35 g) CookLab

- **70 g (½ taza)** harina de trigo
- **2** huevos
- **400 ml** leche
- **1 cda** aceite
- **½ cdta** sal

RELLENO

- **200 g** espinaca fresca
- **200 g** ricota
- **1 diente** ajo picado
- **1 cdta** aceite de oliva
- **1 pizca** merkén o pimienta
- **c/n** queso rallado para gratinar

Contiene: gluten (trigo), huevo y leche.

TIP DEL CHEF

Después del reposo la masa debe caer como crema líquida. Si espesó, agrega un chorrito de leche y mezcla.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

03

PAN DE MOLDE PROTEICO



El pan de todos los días, con más proteína.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
2 h 30 min	1 molde · 12 rebanadas	Medio	≈ 7 g

INGREDIENTES

MASA

88 g (2½ medidas) CookLab

300 g harina de trigo
7 g (1 sobre) levadura seca instantánea
8 g (1½ cdta) sal
1 cda miel o azúcar
2 cdas aceite
320 ml agua tibia

MOLDE

Molde de 25 × 11 cm engrasado

Contiene: gluten (trigo). Receta vegana.

PASO A PASO

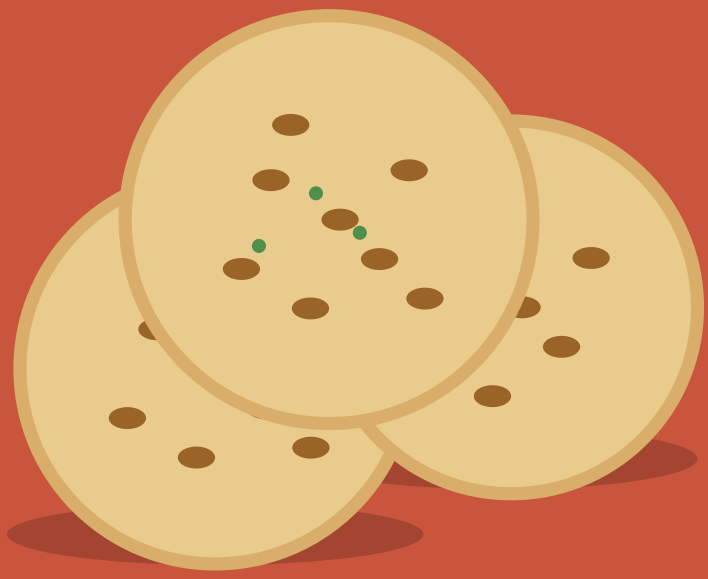
1. Mezcla la harina, CookLab, levadura y sal. Agrega el agua tibia, la miel y el aceite.
2. **Amasa 10 minutos** hasta que quede suave y algo pegajosa. La proteína absorbe líquido: si queda dura, suma agua de a 1 cucharada.
3. Deja leudar tapada 1 hora, hasta que duplique su volumen.
4. Desgasa, forma un rollo y ponlo en el molde. Leuda 40 minutos más, hasta sobrepasar el borde.
5. Hornea a **190 °C por 35 a 40 minutos**. Debe sonar hueco al golpear la base.
6. Enfría sobre rejilla 1 hora antes de cortar.

TIP DEL CHEF

Entre 20 y 30 % de la harina reemplazada por CookLab es el punto justo. Si pasas del 30 %, el pan queda denso.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

04



PAN PLANO DE SARTÉN

Sin horno, sin amasadora, listo en 25 minutos.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
25 min	4 panes	Fácil	≈ 8 g

PASO A PASO

1. Mezcla los ingredientes secos. Agrega el aceite y el agua tibia.
2. Amasa 3 minutos hasta lograr una masa suave que no se pegue. Si está seca, suma agua de a 1 cucharada.
3. Déjala descansar tapada 10 minutos.
4. Divide en 4 bolitas y estira cada una a 2 o 3 mm, en círculos de unos 18 cm.
5. Cocina en sartén **seca y bien caliente**, a fuego medio-alto, 1 a 2 minutos por lado, hasta que inflen y se doren por manchas.
6. Guárdalos envueltos en un paño para que se mantengan blandos.

INGREDIENTES

MASA

1 medida (35 g) CookLab

- **100 g (¾ taza)** harina integral o de trigo
- **1 cdta** polvos de hornear
- **½ cdta** sal
- **2 cdas** aceite de oliva
- **100 ml** agua tibia

OPCIONAL

Orégano, ajo en polvo o semillas

Contiene: gluten (trigo). Receta vegana.

TIP DEL CHEF

Úsalos de wrap con pollo y palta, de base para una pizza rápida o para acompañar tus cremas.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

05 MUFFINS DE PLÁTANO Y AVENA



Colación de oficina, mochila y after-gym.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
40 min	10 muffins	Fácil	≈ 9 g

INGREDIENTES

SECOS

70 g (2 medidas) CookLab

120 g (1¼ taza) avena molida
60 g (½ taza) harina de trigo
2 cdtas polvos de hornear
1 cdta canela
½ cdta sal

HÚMEDOS

3 plátanos maduros (300 g)
2 huevos
60 ml miel
60 ml aceite
150 ml leche

OPCIONAL

Nueces o chips de chocolate

Contiene: gluten (trigo, avena), huevo y leche.

PASO A PASO

1. Precalienta el horno a **180 °C** y arma 10 cápsulas en un molde de muffins.
2. Mezcla la avena, harina, CookLab, polvos de hornear, canela y sal.
3. Machaca los plátanos y bátelos con los huevos, la miel, el aceite y la leche.
4. Une todo con espátula, sin sobre-mezclar. La masa debe quedar espesa.
5. Reparte hasta ¾ de cada cápsula y decora con rodajas de plátano.
6. Hornea 22 a 25 minutos: un palillo debe salir limpio. Enfría 10 minutos.

TIP DEL CHEF

Se congelan hasta 1 mes en una bolsa. Para comerlos, 30 segundos en microondas.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

06



CREMA DE ZAPALLO

La crema de siempre, ahora con proteína.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
35 min	4 porciones · 1 litro	Fácil	≈ 8 g

PASO A PASO

1. Sofríe la cebolla y el ajo en el aceite 4 minutos. Agrega zapallo, papa y caldo. **Cocina 20 minutos**, hasta que todo esté blando.
2. Muele con minipimer hasta que quede lisa. Sazona.
3. Prepara la **lechada**: disuelve la medida en ¾ taza (150 ml) de caldo o agua fría, batiendo.
4. Con la crema a fuego bajo, incorpora la lechada sin dejar de revolver. Cocina 3 minutos **sin hervor fuerte**.
5. Muele 10 segundos más si quieres textura de terciopelo. Rectifica la sal.
6. Sirve con semillas y un hilo de aceite de oliva.

INGREDIENTES

BASE

1 medida (35 g) CookLab

- **600 g** zapallo camote en cubos
- **1** cebolla mediana
- **1 chica** papa (100 g)
- **1 diente** ajo
- **1 cda** aceite de oliva
- **800 ml** caldo de verduras o agua

PARA SAZONAR

Sal, pimienta y comino o nuez moscada

PARA SERVIR

Semillas de zapallo tostadas

Contiene: sin alérgenos en la receta base. Receta vegana con caldo vegetal.

TIP DEL CHEF

Siempre disuelve CookLab en líquido frío antes de sumarla a algo caliente. Así no se forman grumos.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

07

CREMA DE CHAMPIÑONES



Rústica, profunda y reconfortante.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
40 min	4 porciones	Fácil	≈ 10 g

INGREDIENTES

BASE

1 medida (35 g) CookLab

- **400 g** champiñones laminados
- **1** cebolla mediana
- **2 dientes** ajo
- **1 cda** aceite de oliva o mantequilla
- **1 cda** tomillo fresco (o 1 cdta seco)
- **600 ml** caldo de verduras
- **200 ml** leche o bebida vegetal

PARA SERVIR

Sal, mucha pimienta y cebollín picado

Contiene: leche. Receta vegana con bebida vegetal.

PASO A PASO

1. Saltea los champiñones en sartén bien caliente, **sin amontonar**, hasta que doren (6 a 8 min). Reserva unas láminas.
2. En una olla sofríe la cebolla y el ajo 4 minutos. Suma los champiñones, el tomillo y el caldo. Cocina 15 minutos.
3. Muele hasta que quede cremosa.
4. Disuelve la medida en la leche fría, batiendo, e incorpórala a fuego bajo. **Cocina 3 minutos** revolviendo, sin hervor fuerte.
5. Sazona con sal y pimienta. Sirve con los champiñones reservados y el cebollín.

TIP DEL CHEF

Champiñones bien dorados y tomillo dan un sabor tan profundo que la proteína pasa inadvertida.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

08



SALSA BLANCA PROTEICA

La base de lasañas, gratinados y pastas.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
15 min	4 porciones · 500 ml	Fácil	≈ 7 g

PASO A PASO

1. Mezcla la ½ medida de CookLab con **100 ml de leche fría** y reserva.
2. Derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega la harina y revuelve 1 minuto, sin que dore.
3. Vierte el resto de la leche de a poco, batiendo para evitar grumos.
4. Baja el fuego e incorpora la mezcla de proteína. Revuelve 4 a 5 minutos hasta que espese y cubra la cuchara.
5. Sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

INGREDIENTES

SALSA

½ medida (18 g) CookLab

15 g (1 cda) mantequilla
20 g (2 cdas) harina de trigo
500 ml leche fría o bebida vegetal
c/n sal, pimienta blanca y nuez moscada

Contiene: gluten (trigo) y leche.

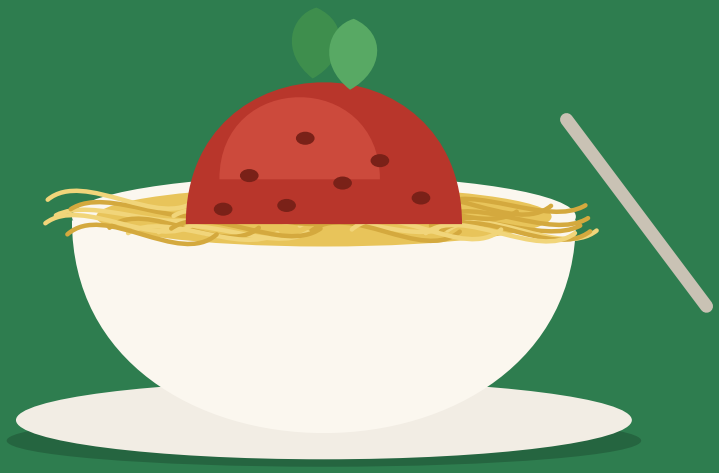
TIP DEL CHEF

Úsala en lasaña, pastel de papas gratinado, coliflor al horno o sobre pastas con queso. Si espesa al enfriar, ajústala con un chorrito de leche.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

09

BOLONESA REFORZADA



La salsa roja que esconde proteína en cada cucharada.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
45 min	4 porciones con pasta	Fácil	≈ 34 g

INGREDIENTES

SALSA

½ medida (18 g) CookLab

- **400 g** carne molida de vacuno o pavo
- **1** cebolla picada
- **1** zanahoria rallada
- **2 dientes** ajo
- **2 cdas** aceite de oliva
- **400 g** tomates pelados o salsa de tomates
- **1 cda** pasta de tomate
- **1 cdta** orégano · 1 hoja de laurel

PARA SERVIR

- **320 g** pasta
- **c/n** albahaca y queso rallado

Contiene: gluten (pasta) y leche (queso).

PASO A PASO

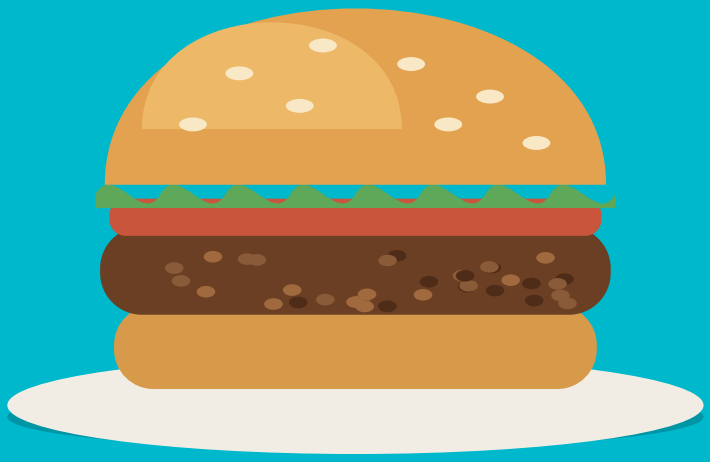
1. Sofríe la cebolla, zanahoria y ajo 5 minutos.
2. Sube el fuego, agrega la carne y desmenúzala hasta que dore.
3. Suma pasta de tomate, tomates, orégano, laurel y 100 ml de agua. **Cocina tapada a fuego bajo 25 minutos**.
4. Disuelve la ½ medida en 100 ml de agua fría. Incorpórala a la salsa y revuelve 3 minutos a fuego bajo.
5. Cuece la pasta al dente, mézclala con la salsa y sirve con albahaca y queso.

TIP DEL CHEF

El tomate es el mejor aliado: su acidez y su umami cubren cualquier nota de legumbre. Prueba siempre antes de servir y ajusta con una pizca de sal.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

10



HAMBURGUESAS DE LENTEJAS Y CHAMPIÑÓN

Firmes, jugosas y 100 % vegetales.

TIEMPO	RINDE	NIVEL	PROTEÍNA POR PORCIÓN
40 min	6 hamburguesas	Medio	≈ 10 g

PASO A PASO

1. Sofríe cebolla, ajo y champiñón 6 minutos, hasta que se evapore el agua. Deja enfriar.
2. Machaca las lentejas con un tenedor, dejando algo de textura.
3. Mezcla todo con las manos. Hidrata la linaza con el agua 5 minutos y agrégala.
4. **Refrigera la masa 15 minutos.** Forma 6 hamburguesas de 2 cm de alto.
5. Cocina en sartén con un poco de aceite, 4 a 5 minutos por lado, a fuego medio. O al horno a 200 °C por 20 minutos, dándolas vuelta a la mitad.
6. Arma con pan, palta, tomate y hojas verdes.

INGREDIENTES

MASA

1 medida (35 g) CookLab

300 g (2 tazas) lentejas cocidas y escurridas
100 g champiñones picados finos
½ cebolla picada (80 g)
1 diente ajo
40 g (½ taza) avena molida
1 cda pasta de tomate
1 cdta pimentón ahumado
1 cdta comino
1 cda + 3 cdas de agua linaza molida + agua

PARA ARMAR

Pan, palta, tomate y hojas verdes

Contiene: gluten (avena y pan; puede contener trazas). Receta vegana.

TIP DEL CHEF

La masa debe quedar firme como plastilina. Si se pega, agrega 1 cucharada de avena; si se quiebra, 1 cucharada de agua.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

3 BATIDOS PARA EL DÍA A DÍA

Suaves, licuados y sin sabor a "proteína".



BATIDO 1
PLÁTANO Y AVENA

INGREDIENTES

- 1 medida (35 g) CookLab
- 1 plátano maduro (120 g)
- 3 cdas de avena (30 g)
- 300 ml de leche o bebida vegetal
- Hielo y canela

PREPARACIÓN

Licúa todo durante **40 segundos**, hasta que no queden grumos, y sirve de inmediato.

PROTEÍNA POR VASO
≈ 37 g

BATIDO 2
TROPICAL

INGREDIENTES

- 1 medida (35 g) CookLab
- 100 g de mango
- 100 g de piña
- 100 g de yogur natural
- 150 ml de agua, jengibre (1 cm) y hielo

PREPARACIÓN

Licúa todo durante **40 segundos**, hasta que no queden grumos, y sirve de inmediato.

PROTEÍNA POR VASO
≈ 29 g

BATIDO 3
CACAO Y PALTA

INGREDIENTES

- 1 medida (35 g) CookLab
- ½ palta chica (50 g)
- 1 plátano congelado (100 g)
- 1 cda de cacao amargo (10 g)
- 300 ml de leche o bebida vegetal

PREPARACIÓN

Licúa todo durante **40 segundos**, hasta que no queden grumos, y sirve de inmediato.

PROTEÍNA POR VASO
≈ 36 g

TIP DEL CHEF

Licúa en vez de agitar en el shaker: la textura queda más suave. Con leche o yogur, la proteína del vaso sube; con agua, baja. Valores referenciales.

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

TRUCOS Y SOS

6 HACKS DE 30 SEGUNDOS

1 AVENA NOCTURNA
40 g de avena, ½ medida, 200 ml de leche y 1 cda de chía. Mezcla en un frasco y refrigera toda la noche.

2 YOGUR REFORZADO
150 g de yogur natural con ½ medida. Mezcla bien y suma fruta picada.

3 PURÉ CREMOSO
1 cucharada rasa (6 g) por cada 500 g de papas. Disuélvela en la leche tibia antes de unirla al puré.

4 REVUELTO ESPONJOSO
3 huevos, 1 cucharada rasa y 2 cucharadas de leche. Bate y cocina a fuego bajo, revolviendo.

5 PORRIDGE CALIENTE
Cocina 40 g de avena en 250 ml de leche por 5 min. Fuera del fuego, bate ½ medida disuelta en 50 ml de leche fría.

6 PANQUEQUE EN TAZA
½ medida, 30 g de harina, ½ cdta de polvos, 1 huevo y 40 ml de leche. Microondas 1 min 30 s.

SOS COCINA

SABE A LEGUMBRE	Sube el sabor de la receta: más tomate, limón, ajo, especias o canela. Y no pases del 30 % de la harina.
QUEDARON GRUMOS	Tamiza antes de mezclar o prepara la lechada con líquido frío. Si ya se formaron, muele con minipimer.
LA MASA QUEDÓ SECA	Agrega 1 o 2 cucharadas de líquido y deja reposar 5 minutos. Revisa que no superaste el 30 % de la harina.
SE DORA MUY RÁPIDO	Baja el fuego en la sartén o 10 a 15 °C en el horno. Si hace falta, cubre con papel aluminio.
LA CREMA ESPESÓ DE MÁS	Es normal: la proteína espesa al reposar y al enfriar. Agrega caldo o leche caliente y revuelve.
HACE ESPUMA EN EL BATIDO	Licúa 30 a 40 segundos y deja reposar 1 minuto antes de servir.

TIP DEL CHEF **Guarda el pote bien cerrado, en un lugar fresco y seco. Las preparaciones, refrigeradas y consumidas dentro de 3 días.**

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales a partir de tablas de composición de alimentos.

INNOVATIVE FIT®

A COCINAR CON TODO.

Una proteína de arveja de sabor suave, pensada para llevar a la sartén, al horno y a la olla.



LÍNEA AISLADA · POTE BLANCO

PROTEÍNA AISLADA DE ARVEJA

LÍNEA BLEND · POTE NEGRO

PRÓXIMAMENTE

SABOR SUAVE · SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES · SIN COLORANTES · VEGANO

Alimento para deportistas. No recomendado para menores de 15 años, ni en embarazo ni lactancia. Consúmelo como parte de una alimentación variada y un estilo de vida activo.

Contiene: proteína de arveja (legumbre) y alulosa, azúcar no tradicional: ingestas de 28 gramos/porción o más de alulosa podrán producir malestares gastrointestinales o efecto laxante. Elaborado en una planta que también procesa soya, gluten, leche, maní y frutos secos. Las recetas pueden contener otros alérgenos, indicados en cada una. Los valores de proteína por porción son estimaciones referenciales.

Conservación: en un lugar fresco y seco, con el envase bien cerrado.

Elaborado por **Innovative Labs SpA** · Quilicura, Santiago de Chile

INNOVATIVE LABS