

Angaben nur für die Schweiz: Molkepulver mit Inulin und Kulturen Herstellung einer joghurtartigen Speise.

**Pulverförmiges Molkenmischerzeugnis aus eiweißangereichertem Molkenpulver zur Herstellung einer joghurtartigen Speise.**

**Mit Inulin (19,8 %) und Milchsäurekulturen.**

**Mixed whey product made from protein-enriched whey powder for the preparation of a food similar to yoghurt.**

**With inulin (19,8 %) and lactic acid cultures.**

Durchschnittlicher Gehalt Average Value	pro/per 100 g Pulver/ Powder	%NRV <sup>1</sup>	pro/per Portion (200 ml verzehrfertig/prepared) <sup>2</sup>	%NRV <sup>1</sup>
Energie / Energy	1279 kJ / 303 kcal		372 kJ / 88 kcal	
Fett / Fat	1,0 g		0,73 g	
davon gesättigte Fettsäuren of which Saturates	0,67 g		0,46 g	
Kohlenhydrate / Carbohydrate	33 g		10 g	
davon Zucker / of which Sugars	33 g		10 g	
Ballaststoffe / Fibre	17 g		1,7 g	
Eiweiß / Protein	33 g		10 g	
Salz / Salt	1,7 g		0,40 g	
Calcium	670 mg	84	320 mg	40
Phosphor / Phosphorus	830 mg	119	280 mg	40
Niacin	148 mg	925	15 mg	94
Inulin	19,8 g		1,9 g	

<sup>1</sup> NRV (Prozentwert der Referenzmenge für die Tageszufuhr (Erwachsene) / percent of the daily reference intake value (Adults))

<sup>2</sup> 200ml verzehrbares Produkt zubereitet aus 50,5g Pulver und 1 Liter entrahmter Milch (0,3% Fett)  
200ml of the ready-to-consume product prepared with 50,5 g of powder and 1 liter of skimmed milk (0,3% fat)

**DE ZUBEREITUNG NUR IM FITLINE JOGHURTBEREITER:** Aus 1 Beutel FitLine „Feel Good Yoghurt“ (à 50,5g) und 1 Liter entrahmter Milch (0,3% Fett, Raumtemperatur ca. 20°C) ergeben sich 5 Portionen. 1. Innenbehälter zur Hälfte mit entrahmter Milch befüllen, Beutelinhalt „Feel Good Yoghurt“ hinzugeben. 2. Mit einem Schneebesen gründlich umrühren bis das Pulver komplett aufgelöst ist. 3. Restliche Milch hinzufügen (ergibt ca. 1 Liter), gründlich umrühren. 4. Deckel Innenbehälter aufsetzen, dabei möglichst viel Luft herausdrücken. 5. kochendes Wasser in den Aussenbehälter bis zur Oberkante der Auflagen für den Innenbehälter gießen. 6. Innenbehälter einsetzen. 7. Deckel des Aussenbehälters aufsetzen und ca. 10 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen; kürzere Reifezeit bewirkt milderen Geschmack, längere Reifezeit bewirkt stärkere Säuerung. 8. Zur Nachreifung und Kühlung den fertigen „Feel Good Yoghurt“ mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, wo er maximal 5 Tage aufbewahrt werden kann. Optimal in Kombination mit FitLine Basics.  
**VERZEHREMPFEHLUNG:** 200 ml des verzehrfertigen Produktes pro Tag.

**EN PREPARATION ONLY IN FITLINE YOGHURT MAKER:** Use 1 package of FitLine “Feel Good Yoghurt” (à 50,5 g) and 1 litre of skimmed milk (0,3% fat, at room temperature approx. 20°C) for 5 portions: 1. Half fill the inner yoghurt container with skimmed milk, add the content of the bag of FitLine “Feel Good Yoghurt”. 2. Whisk thoroughly until the powder has completely dissolved. 3. Add remaining milk up to the mark (around 1 litre in total) stir thoroughly. 4. Place lid on the inner container, pressing out as much air as possible. 5. Pour boiling water into the outer container up to the upper edge of marking for the inner container. 6. Put inner container into outer container. 7. Place lid on outer container and store for around 10 hours at room temperature. Less storage time results in a milder taste, longer storage time in stronger acidification. 8. For further ripening and cooling put the ready to use “Feel Good Yoghurt” into the refrigerator where it can be stored for up to 5 days. Best in combination with FitLine Basics.

**RECOMMENDATION FOR USE:** consume 200 ml of ready-to-use product a day.

**6 Beutel / packages à 50,5g e = 303g**

Verpackung idealerweise im Kühlschrank aufbewahren. Mindestens haltbar bis Ende und Ch./B/L.: siehe Seite und Einzelbeutel. Kühl und trocken lagern  
Ideally, keep pack in the refrigerator. Best before end and Lot No.: see side and individual package. Store in a cool, dry place.



Die Packung ergibt 30 Portionen à 200 ml verzehrfertige Portionen.

The package produces 30 ready to use portions à 200 ml.

**DE ZUTATEN:** Eiweißangereichertes **Molkenpulver**, Inulin (19,8%), Rindergelatine, Niacin, Milchsäurekulturen (mit **Milch, Lactose**) (Bifidobacterium species, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus), Aroma.

**EN INGREDIENTS:** Protein Enriched **Whey Powder**, Inulin (19,8%), Bovine Gelatin, Niacin, Lactic Acid Culture (with **Milk, Lactose**) (Bifidobacterium species, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus), Flavour.

**HINWEISE:** Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

**CAUTION:** Please note that it is important to ensure a varied and balanced diet and a healthy lifestyle.

\* Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.  
Calcium contributes to the normal function of digestive enzymes.

\*\*Bifidobacterium species, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus

Hervorragende Produktqualität entsprechend dem internationalen GMP Standard.  
Excellent product quality according to international GMP standards.

**Exklusiv entwickelt und hergestellt für die PM-International Gruppe.  
Exclusively developed and manufactured for PM-International Group.**

**Patentiert / Patented**

**PM-International AG**

An der Hofweide 17

67346 Speyer, Germany

www.fitline.com



FitLine®

**Feel Good\***  
Yoghurt



**Mit 4 Kulturen\*\***  
With 4 cultures\*\*