|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Zuppa Pomodoro Gourmet** | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Listino Prezzi Herbalife](http://www.hlifeshop.it/portals/ListinoPrezziHerbalife/tabid/2340/Default.aspx)   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | |  | | http://www.hlifeshop.it/portals/Portals/5/zuppa_pomodoro_herbalife.jpg | |  | |  | | | http://www.hlifeshop.it/portals/Portals/5/Images/prezzi3.png   |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | *Confezione da 670 gr. 21 porzioni* |   La Zuppa di Pomodoro Herbalife è una zuppa calda, gustosa e nutriente ed in più molto semplice da preparare. Scientificamente all’avanguardia con **prebiotico** quale inulina e licopene naturalmente presente nel pomodoro. Uno dei più tradizionali sapori mediterranei aromatizzata con origano e basilico.  **Principali benefici**   * Scientificamente formulata. Contiene prebiotico quale inulina, una fibra solubile, ed il licopene un antiossidante naturalmente presente nel pomodoro. * Otto volte le proteine di una normale zuppa\* * Elevato contenuto di fibre e proteine per aiutare a prolungare il senso di sazietà. * 104 Kcal per aiutarti a controllare il peso * Da includere nel tuo piano alimentare fatto di 5 pasti * Adatta per vegetariani   La Zuppa è un alimento ideale per controllare il tuo peso, da includere nella tua alimentazione quotidiana come parte di una dieta variata. Favorisce il senso di sazietà senza l’eccesso di calorie spesso associato a pasti più abbondanti o meno sani.  **USO** La Zuppa di pomodoro Gourmet può essere gustata in qualsiasi momento del giorno come snack sano e nutriente. Mescolare 32 g (1 porzione) con 200 ml di acqua calda. Questo prodotto può essere usato come parte di una dieta bilanciata e variata abbinata ad un sano stile di vita.  *\* The Composition of Foods; Food Standards Agency and the Institute of Food Research in the UK, 2006.* | | | | |