

ŚMIERTELNA

MONOTONIA



Serwatkowy gainer przed, proteina serwatki mlecznej po, aminokwasy z serwatki dodatkowo a przed snem jeszcze mleczna kazeina, popita szklanką mleka... Czy taka suplementacja może być skuteczna? NIE! Dziś dla tak wielu serwatka stała się wyłącznym źródłem białka - nic dziwnego, że w pewnym momencie stają w miejscu, przepuszczając przez siebie kolejne porcje jednorodnego białka. **MONOTONIA dobije nawet najlepszego!**

Czas wrócić do podstaw - szacunek dla dawnych mistrzów!

Proteina jaja od dawna uznana była za najbliższą wzorcowej ustanowionej przez Światową Organizację Zdrowia - tzw. białko idealne pod względem podobieństwa do białka ludzkiego. To prawda, że serwatka ma wiele zalet - jest niealergiczna, lekkostrawna, ma wysokie BV a przede wszystkim okazała się... dużo tańszym surowcem (mleko powstaje łatwiej niż jajo się!) Dotąd nikt nie zakwestionował jakości protein jajecznych, a jednak nie znajdziecie jej w ofertach większości firm. Jest zbyt kosztowna. Znajdą się proteinowe „blendy”, czyli mieszanki w których będzie m.in. także cenne białko jaja, ale... nie określa się w jakich ilościach. Jest o 50% droższe od WPC a producenci umieją liczyć. Najpewniejsze urozmaicenie to odżywkę typu Egg bez domieszek mleka, ewentualnie takie, gdzie jasno określi na jest ilość tego ważnego składnika. Ile znasz takich produktów? **Setki odżywek i wciąż ta sama monotonia.**

CZAS WRACAĆ DO PODSTAW



CZWARTE (SMACZNE) WYDANIE LEGENDARNEGO EGG PRO

Proteiny jaja obrywały za swój słabszy od mlecznych smak, ale nie martw się, coś się zmieniło - w tym roku weszła technologia Ultrafiltracji Niemodyfikowanej, cenne białko może być już smaczne - **wypróbuj świeży smak Mojito.**



Bezpłatna infolinia:
0 800 304 728

pn.-pt. 8⁰⁰-19⁰⁰, sob. 10⁰⁰-15⁰⁰

www.megabol.pl

Współpraca z MEGABOL