

Gdje u Hrvatskoj pojesti niskokaloričnu proteinsku pizzu?

Proteinska pizza postala je stvarnost u Hrvatskoj. Iako će većinu riječ „pizza“ asocirati na začinjenu, masnu i nezdravu hranu prepunu kalorija, naizgled nespojiva kombinacija dvije riječi: zdravo i pizza za ovaj spoj ipak donosi uspješnu simbiozu. Riječ je o proteinskoj pizzi koja je stigla u Hrvatsku, a među prvima je imaju prilike kušati Zadrani u pizzerijama Gušti

Većina stručnjaka se slaže da, kao i bilo koja druga vrsta jela, pizza ne mora biti nezdrava ako se mudro odlučite za njene sastojke. Bogata niskokaloričnim nutritivnim vrijednostima, te visokim udjelom proteina ova vrsta pizze zasigurno će postati omiljeno traženo jelo u gradu.

Potrebno je izbaciti suvišne kalorije te povećati sadržaj vlakna, kako bi i najkaloričnija hrana bila nutritivno zdrava. Proteinska pizza nutritivna je ideja razvijena u suradnji s čuvenim dijetologom dr. med. Pape. Proteinska pizza po sastavu tijesta slična je originalnom proteinskom večernjem kruhu, omogućuje konzumentima visoki udio proteina (cca. 27%) te istodobno vrlo nizak udio ugljikohidrata (cca. 5%). Uz visoki udio Omega-3 masnih kiselina te visoko obogaćena vlaknima, proteinska pizza idealan je prehrambeni proizvod koji pizzu svrstava u kategoriju zdrave hrane. Iako bogata zdravim proteinskim vrijednostima, proizvod ne gubi na gurmanskom bogatom okusu, te će zasigurno postati najtraženiji gurmanski proizvod diljem Hrvatske.

Proteinska pizza tijesto sastoji se od vode, proteina (pšenični proteini, proteini soje i boba), sojine prekrupe, smeđih i žutih lanenih sjemenki, sjemenki suncokreta, sojinog brašna, cjelovitog pšeničnog brašna, pšeničnih mekinja, jabučnih vlakana, kvasca, sezama, soli, prženog ječmenog slanog brašna, emulgatora sojinog lecitina, regulatora kiselosti i natrijevog diacetata. Proteinska pizza može se kušati, kao i tijesto kupiti, u pizzerijama Gušti u Zadru te vrlo skoro i diljem Hrvatske.