

45% VEGGIES

Dit is niet zomaar een pizzabodem.
We hebben namelijk 45% van het
meel vervangen door bloemkool.
Hierdoor is 'ie voedzamer en lager
in kcal.



VITAMINE K1 EN FOLIUMZUUR

Uit onderzoek* is gebleken dat onze
bloemkoolbodem ook na bereiding rijk
is aan vitamine K1 en een bron is van
foliumzuur. Deze bodem is dus niet
alleen damn tasty, hij draagt ook nog
eens bij aan een healthy body. Vitamine
K houdt o.a. je botten gezond. Win-win!

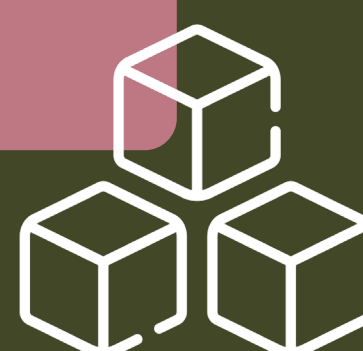


Damn tasty

BRON VAN VEZELS



De bloemkool pizzabodem bevat maar
liefst 7 gram vezels. Fijn, want vezels
zijn belangrijk voor de
gezondheid. Ze dragen o.a. bij aan een
goede spijsvertering en een verzadigd
gevoel.



0% TOEGEVOEGDE SUIKERS

Waarom zou je suiker toevoegen als het totaal
onnodig is? Precies. Onze bodems bevatten
0% toegevoegde suikers en smaken naar een
echt lekkere pizza. Probeer het zelf!

*Onderzoek voor Magioni i.s.m. bureau Normec, uitgevoerd mei 2023.