



Dane aktualne na dzień: 18-05-2024 18:31

Link do produktu: <http://olivita.pl/maka-Iniana-250g-p-112.html>



Mąka Iniana 250g

Cena	7,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Jedna z najbardziej wartościowych mąk pod względem składu i szerokich możliwości zastosowania, a w zawiera m.in.: wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, lecytynę oraz witaminę E i B.

Jest bogata jest w aminokwasy egzogenne, takie jak: leucyna, lizyna, fenyloalanina, tryptofan. Biorą one udział m. in. w regulowaniu gospodarki hormonalnej, korzystnie wpływają na wzrok i skórę. Produkt ten cechuje również wysoka zawartość błonnika we frakcji: rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej, co bardzo dobrze wpływa na układ pokarmowy. Błonnik reguluje procesy wypróżniania, zapobiega zaparciom i biegunkom, zmniejsza wchłanianie cholesterolu i glukozy do krwi, nadaje również uczucie sytości. Wspomaga profilaktykę przeciw nowotworową, wg badań, głównie w kierunku nowotwora jelita grubego i piersi. Witamina E oraz lignany to silne antyutleniacze, które chronią organizm przed szkodliwymi skutkami działania wolnych rodników. Tym samym spowalnia się proces starzenia organizmu oraz zmniejsza ryzyko nowotworzenia. Lignany łagodzą również objawy dotyczące okresu menopauzy u kobiet. Zawarte w nasionach Inu służy roślinne wykazują korzystny wpływ na błony śluzowe przewodu pokarmowego. Ze względu na skład kwasów tłuszczowych jedno i wielonienasyconych mąka ta polecana jest osobom mającym na uwadze utrzymanie właściwego poziomu cholesterolu we krwi i zapobieganiu chorobom układu krążenia.

ZASTOSOWANIE:

do wypieków chleba, ciasteczek, muffinek, placków, naleśników, makaronów. Jest wyśmienitym dodatkiem do musli, jogurtów i koktajli.

skład: 100% mąka Iniana

Przechowywać w suchym zacienionym miejscu, w temperaturze pokojowej.