PASTA LOW CARB

Categoria : PASTA FRESCA / SECCA Pubblicato da Achille in 10-1-2020

 NUTRIAMO SALUTEPASTA LOW CARBPreparato a basso contenuto di carboidrati *Codice* prodotto:Â 208Dose di impiego:Â Mix completo al 100 %.Caratteristiche:Â PASTA LOW CARB Ã" un preparato per pasta fresca/secca ad elevato contenuto proteico con fibre solubili avalore prebiotico.Ricco di Proteine (52%): L'elevata quantità di proteine vegetali disponibili lo rende ideale per chi intende rinunciare a proteine animali o per chi necessita, come gli sportivi, di integrazioni proteiche. Basso contenuto di Carboidrati (30%): Un ridotto apporto di carboidrati (meno della metÀ di una pasta integrale), e il lento assorbimento degli stessi grazie all'azione delle fibre solubili contenute in PASTA LOW CARB, permettono di tenere sottocontrollo l'indice glicemicoRicco di Fibre (10%): Le fibre solubili (tra cui l'Inulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone l'assorbimento nel transito intestinale così da fornire energiain maniera graduale e più costante nel tempo. Gli effetti positivi associati possono essere così riassunti:- Aumento della massa fecale e del numero di evacuazioni-Accrescimento selettivo di batteri "buoni, detti eubiotici, responsabili degli effetti benefici dell'inulina- Aumentato assorbimento di calcio, ferro e magnesio- Riduzione del picco glicemico- Possibile effetto positivo sulla riduzione di colesterolo e trigliceridi nel siero-Possibile effetto protettivo nei confronti del cancro al colon.Ottima lavorabilità, gustoso al palato, interessanti proprietÀ nutraceutiche e prebiotiche, sono le suecaratteristiche salienti. Utilizzo: À PASTA LOW CARBA puA² essere utilizzato tal quale nella preparazione di pasta fresca o secca inpezzature e formati a piacere. Imballo: A Confezioni da kg. 15, 10.