

## **PASTA LOW CARB**

Categoria : PASTA FRESCA / SECCA

Pubblicato da [Achille](#) in 10-1-2020

Â NUTRIAMO SALUTE PASTA LOW CARB Preparato a basso contenuto di carboidratiÂ Codice prodotto:Â 208 Dose 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 a valore prebiotico. Ricco di Proteine (52%): Lâ€™elevata quantitÃ 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 metÃ di una pasta integrale), e il lento assorbimento degli stessi grazie allâ€™azione delle fibre solubili contenute in PASTA LOW CARB, permettono di tenere sottocontrollo lâ€™indice glicemico. Ricco di Fibre (10%): Le fibre solubili (tra cui lâ€™Inulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone lâ€™assorbimento nel transito intestinale cosÃ¬ da fornire energia in maniera graduale e piÃ¹ costante nel tempo. Gli effetti positivi associati possono essere cosÃ¬ 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 lavorabilitÃ , gustoso al palato, interessanti proprietÃ nutrizionali e prebiotiche, sono le sue caratteristiche salienti. Utilizzo:Â PASTA LOW CARBÂ puÃ² essere utilizzato tal quale nella preparazione di pasta fresca o secca in pezzature e formati a piacere. Imballo:Â Confezioni da kg. 15, 10.