

## **PREPARATO 2**

**Categoria : NUTRIAMO SALUTE**

**Pubblicato da [Achille](#) in 11-1-2020**

**Â NUTRIAMO SALUTE PREPARATO 2 Â - Â (SCURO) Â Codice prodotto: Â 2251 Dose di impiego: Â Mix completo al 100 %. Caratteristiche: Â Preparato 2 (Scuro) Â un prodotto con farina Integrale di Frumento, Soia, Girasole, Lino, Segale, Mais, Fibra solubile a valore prebiotico (Inulina). Ricco di Fibre. Le fibre solubili contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone l'assorbimento nel transito intestinale cosÃ da fornire energia in maniera graduale e piÃ 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 - 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 nutraceutiche e prebiotiche sono le sue caratteristiche salienti. 100 g. di PREPARATO 2 contengono (valori medi) 22,8 g. di PROTEINE il 46 % della RDA giornaliera 11,3 g. di FIBRE - il 46 % Â della RDA giornaliera\* Â 1,34 g. di OMEGA 3 - il 269 % della RDA giornaliera\* Â 2,41 g. di OMEGA 6 - il 121 % della RDA giornaliera\* Con: VITAMINE DEL GRUPPO B: (TIAMINA - 37 % RDA, RIBOFLAMINA - 14 % RDA, NIACINA - 21 % RDA, Vit. B5 - 9 % RDA, Vit. B6 - 25 % RDA, Vit. C - 14 % RDA, Folati - 32 % RDA, Vit. E - 25 % RDA) MINERALI: (CALCIO - 8 % RDA, FOSFORO - 50 % RDA, MAGNESIO - 39 % RDA, POTASSIO - 23 % RDA, FERRO - 27 % RDA, ZINCO - 26 % RDA, RAME - 53 % RDA, SELENIO - 47 % RDA, MANGANESE - 108 % RDA)\* RDA basata su un consumo calorico di 2000 kcal/die (REG. U.E. 1169/2011 allegato XIII, pag. 61 - LINEE GUIDA OMS 2003) Utilizzo: Â Preparato 2 puÃ essere utilizzato tal quale nella preparazione di pani, focacce, pizze, dolci, ecc., in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ : Â 12 mesi dalla data di produzione nella sua confezione integra. Imballo: Â Confezione da kg. 10.**