

PREPARATO 4

Categoria : NUTRIAMO SALUTE

Pubblicato da [Achille](#) in 6-2-2020

Â NUTRIAMO SALUTE PREPARATO 4 Â -Â (CAVOLO)Â *Codice prodotto:Â 2253* *Dose di impiego:*
Â Mix completo al 100 %.Caratteristiche:Â **Preparato 4 (cavolo) Â** un prodotto con farina Integrata di Segale, Lino, Girasole, Psyllium, Farina di Cavolo, Inulina, Curcuma e pepe nero.
-Â La Farina Integrata di Segale Â ricca di lisina, treonina e pentosani oltrechÂ un basso indice glicemico.
-Â I Semi di Lino presentano un alto tenore di mucillagini lassative e pectine, acidi grassi polinsaturi, tra cui l'acido linoleico, e un buon contenuto di proteine, sali minerali, vitamine, oligoelementi, fibre ed enzimi.
-Â I semi di girasole sono ricchi di sostanze benefiche essenziali per la salute del nostro organismo, tra cui gli acidi oleico e linoleico, ferro, magnesio, zinco, selenio, triptofano e moltissime vitamine (E e del gruppo B).
-Â Il cavolo Â una delle verdure piÂ nutrienti e salutari del mondo. Dovrebbe essere considerato fondamentale per la nostra alimentazione, per via della ricchezza e varietà delle sue proprietà benefiche. Tra le caratteristiche benefiche dei cavoli spiccano le proprietà antinfiammatorie. L'infiammazione Â la causa principale di malattie come artrite, patologie cardiache e autoimmuni, che possono comparire a causa di un eccessivo consumo di prodotti di origine animale. Il cavolo Â un potente antinfiammatorio naturale, in grado di prevenire e di alleviare le patologie infiammatorie.
Â Il cavolo Â ricco di ferro. Contiene piÂ ferro per caloria di una bistecca. L'assimilazione del ferro contenuto negli alimenti di origine vegetale Â facilitata dal consumo di cibi ricchi di vitamina C. Inoltre, questo ortaggio contiene piÂ calcio per caloria del latte. Il nostro corpo sarebbe in grado di assimilare il calcio vegetale ancora meglio rispetto al calcio derivato dai latticini. Il cavolo Â una fonte importante di sostanze benefiche che aiutano il sistema immunitario a difendere il nostro organismo dalle malattie e dagli attacchi di germi e batteri. Â ricco di vitamina A e vitamina C, ma anche di carotenoidi e flavonoidi dalle spiccate proprietà antiossidanti, che con la loro azione contribuiscono alla prevenzione dei malanni e dell'invecchiamento precoce. I cavoli contengono oltre 45 tipi di flavonoidi, con la quercetina al primo posto. I flavonoidi presenti nei cavoli uniscono benefici antiossidanti e antinfiammatori, che lo rendono un alimento adatto per la prevenzione dello stress ossidativo. Â stato provato scientificamente che il consumo di cavoli si rivela efficace per ridurre il rischio di contrarre alcuni tipi di cancro, con particolare riferimento al cancro al seno, alla vescica, alle ovaie, al colon e alla prostata. Il consumo di cavoli aiuta il nostro organismo a disintossicarsi. Alcuni componenti presenti nel cavolo sarebbero infatti in grado di regolare l'eliminazione delle tossine a livello genetico. Il consumo di crucifere, infatti, contribuisce all'incremento della presenza di glucosinolati, degli enzimi naturali considerati in grado di aiutare l'organismo dalle sostanze cancerogene e il fegato a depurarsi. Il cavolo Â un ottimo alleato contro l'ipertensione e la pressione alta grazie alla presenza dell'acido glutammico, un aminoacido che, come Â stato dimostrato, contribuisce notevolmente ad abbassare la pressione sanguigna. Il consumo di 100 g di Preparato 4 corrispondono all'assunzione di 40 g di cavolo fresco.
-Â La curcuma, oltre ad essere un potente antiossidante e antinfiammatorio, svolge anche un'azione depurativa, coleretica e colagoga, utili per il fegato e la colecisti. Riconosciuta come protettiva del sistema immunitario Â anche un potente antiossidante in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi, responsabili dei processi di

invecchiamento e di danneggiamento delle membrane delle cellule che compongono il nostro organismo. L'azione della piperina, contenuta nel pepe nero, ne moltiplica gli effetti benefici sopra descritti. - Ricco di Fibre. Le fibre solubili (tra cui l'inulina), contenute nel preparato hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallandone l'assorbimento nel transito intestinale cos  da fornire energia in maniera graduale e pi  costante nel tempo. Gli effetti positivi associati possono essere cos  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 lavorabilit  , gustoso al palato, interessanti propriet  nutraceutiche e prebiotiche, sono le sue caratteristiche salienti.100 g. di PREPARATO 4 contengono (valori medi)15,8 g. di PROTEINE - il 32 % della RDA giornaliera 11,1 g. di FIBRE - il 44 % della RDA giornaliera* 1,83 g. di OMEGA 3 - il 366 % della RDA giornaliera* 1,86 g. di OMEGA 6 - il 93 % della RDA giornaliera*Con:VITAMINE DEL GRUPPO B: (TIAMINA - 35 % RDA, RIBOFLAMINA - 8 % RDA, NIACINA - 11 % RDA, Vit. B5 - 10 % RDA, Vit. B6 - 15 % RDA, Vit. C- 28 % RDA, Folati - 28 % RDA. Vit. E - 19 % RDA)MINERALI: (CALCIO - 6 % RDA, FOSFORO - 29 % RDA, MAGNESIO - 21 % RDA, POTASSIO - 15 % RDA, FERRO - 15 % RDA, ZINCO - 15 % RDA, RAME - 37 % RDA, SELENIO - 47 % RDA, MANGANESE - 52 % 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:  Preparato 4 pu  essere utilizzato tal quale nella preparazione di pani, focacce, pizze, dolci, ecc., in pezzature e formati a piacere. Conservabilit  :  12 mesi dalla data di produzione nella sua confezione integra.Imballo:  Confezione da kg. 10.