

Barre protéinées Energie bio 40g x 3 - Natura Force - INFINIE SANTE

Produit Barre protéinées Energie bio 40g x 3 - Natura Force

Prix 7.45 EUR

Image produit



Résumé Permet de soutenir les efforts physiques en apportant des nutriments essentiels aux muscles et à l'organisme. Parfaits compléments aux boissons énergétiques durant les efforts intenses ou particulièrement longs. Apporte tous les nutriments essentiels avant et durant l'effort physique.
Contenance : 3 barres de 40 g RÉALISÉE AVEC DES INGRÉDIENTS BRUTS, NATURELS ET BIO. Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Informations : Les ingrédients utilisés pour notre barre sont parfaits pour être consommés à différents moments de la journée : Le matin, lors du petit déjeuner. En milieu d'après midi, en cas de fringale ou bien encore juste avant votre séance sportive. Seulement 6 ingrédients ! Riche en fibres et en oligo-éléments 6,5 g de protéine par barre Riche en vitamines et minéraux Sans additifs, sans conservateurs, sans colorant ni arômes Saine et facile à digérer Il n'est pas toujours facile ni pratique de réaliser ses propres barres énergétiques et la plupart des barres vendues dans les différents commerces contiennent la plupart du temps des ingrédients qui ne sont pas toujours naturels comme des conservateurs, des additifs ou des exhausteurs de goûts... Heureusement, nous avons trouvé la solution ! La barre Énergie bio de Natura Force ne contient que des ingrédients naturels et biologiques : De la pâte de dattes, de la poudre d'amande, du miel et des protéines de riz. Ces différents ingrédients vous apporteront énergie et satiété. Vous pouvez consommer cette barre à n'importe quel moment de la journée et idéalement avant, pendant ou bien après un effort physique. Ingrédients 100% naturels, crus et biologiques Parfaitement équilibrée en nutriments Fabriqué en France, dans un atelier spécialisé Apporte énergie et satiété Parfait en cas de sport mais aussi avant ou pendant un effort prolongé Sans lactose, sans gluten et vegan Posologie : Comme son nom l'indique, une barre énergétique est une barre destinée avant un effort, qu'il s'agisse d'une activité physique modérée ou intense, mais elle peut aussi être consommée comme un encas sain, à n'importe quel moment de la journée. Une barre énergétique doit être en mesure d'apporter au consommateur une quantité suffisante et précise de certains nutriments. De ce fait, tous les produits proposés dans les commerces ne se valent pas. Les barres énergétiques de bonne qualité doivent contenir des vitamines, des minéraux et des glucides. Dans l'idéal, les vitamines présentes dans les barres seront les vitamines E, C, B1 et B3, tandis que les minéraux apportés devront être le zinc, le magnésium et le sodium. Certains aliments se retrouveront alors dans la composition des barres énergétiques, de manière à combler le besoin en nutriments des sportifs avant et pendant leurs efforts. La barre énergétique doit par nature être un encas sain et ne doit donc pas contenir de quantités importantes d'acides gras saturés ou de sucre raffiné. Ces aliments sont le plus souvent les oléagineux, les céréales et les fruits. On pourra aussi y trouver du sirop d'agave, de la poudre d'amande, des protéines de soja, de riz ou de lait, ainsi que des dattes et quelques autres aliments similaires. Composition : Des dattes, source de glucides et de fibres Les dattes représentent environ 44% de notre barre énergie. Cet ingrédient à la fois sain et délicieux apporte de bons nutriments : des glucides et des acides gras mono insaturés, mais aussi des vitamines A et B, naturellement présentes dans ce fruit originaire du Moyen Orient. Elles sont reconnues pour réguler le transit intestinal, favoriser une meilleure digestion et l'endurance au cours de performances physiques (1). De la poudre d'amande Riche en minéraux (magnésium, zinc, manganèse, potassium, etc), en protéines, en acides gras insaturés et en vitamines, les amandes sont reconnues pour représenter l'une des collations les plus saines et des plus rassasiantes. Quoi de plus normal de les avoir intégrées à notre délicieuse recette ?! Du miel d'acacia Avec son goût à la fois doux et suave, le miel d'acacia est l'un des plus vertueux qui soient sur la santé. Alors quand la question s'est posée de savoir quel sucre naturel nous allions ajouter à notre barre Énergie, nous n'avons pas réfléchi bien longtemps ! Il est notamment reconnu pour apaiser certaines douleurs, pour améliorer le transit, pour être faible en glucose (idéal pour les diabétiques), pour favoriser les performances sportives et améliorer la récupération musculaire . Fini les barres avec du sucre raffiné, ou bien encore des édulcorants artificiels, place à une barre énergétique 100% naturelle. Des protéines de riz Les protéines de riz font partie des protéines végétales aussi efficaces que les protéines de lait (Whey). Non, il n'est pas obligatoire de prendre des protéines animales pour être musclé et en pleine forme! Grâce à leur aminogramme complet (elles sont riches en leucine), les protéines de riz sont une alternative très intéressante pour les sportifs végétariens ou bien les personnes qui sont intolérantes au lactose ou même encore au gluten ! Contre-indications : Il est recommandé aux femmes enceintes et allaitantes de demander conseil à un professionnel de santé avant toute complémentation. Protéger de l'humidité. Ne pas laisser à la portée des enfants

Description