

Farine patate douce bio -ss Gluten- sucre sanguin 1Kg - Natura Force - INFINIE SANTE

Produit Farine patate douce bio -ss Gluten- sucre sanguin 1Kg - Natura Force

Prix 8.30 EUR

Image produit



Résumé Sans gluten Faible index glycémique Favorise la régulation du taux de sucre dans le sang Participe à l'équilibre acido-basique Riche en antioxydants Riche en vitamines et en minéraux Farine de patate douce bio Contenance : 1 kilo Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

Informations : LES BIENFAITS DE LA FARINE DE PATATE DOUCE Idéale pour les personnes intolérantes au gluten ou encore pour les personnes qui cherchent à perdre du poids, grâce à son faible index glycémique, elle est particulièrement intéressante dans le cadre d'un rééquilibrage alimentaire. Riche en fibres et en antioxydants et peu calorique, elle dispose d'une place de choix chez les personnes ayant opté pour une alimentation plus saine et équilibrée. Les personnes souhaitant gagner du muscle tout en limitant la prise de masse grasse ont aussi la possibilité d'utiliser cette farine comme base alimentaire, comme alternative intéressante à la farine de blé ou aux flocons d'avoine. Idéale pour vos crêpes, gâteaux, pancakes et autres recettes La farine de patate douce est idéale pour préparer différentes recettes telles que des pancakes, des crêpes, des bowlcakes, pâtes à tarte, biscuits ou d'autres recettes, en remplacement de la farine de blé traditionnelle. En comparaison avec la farine de blé, elle dispose d'un faible index glycémique et améliore l'équilibre acido-basique (aliment basifiant) de l'organisme. Elle est recommandée aussi bien chez les personnes sportives, qui disposent ainsi d'une source de glucide intéressante, que chez les diabétiques à la recherche d'aliments moins sucrés ou bien encore chez les personnes allergiques au gluten (il s'agit d'un aliment sans gluten). Notre farine de patate douce est fabriquée en France et certifiée 100% Biologique. Facile à cuisiner, saine et très digeste, la farine de patate douce bio entrera définitivement dans votre cuisine une fois que vous l'aurez essayée. Pensez à l'associer avec notre huile de coco bio pour optimiser la digestion. Les bienfaits de la farine de patate douce sont également nombreux, d'où l'intérêt de l'intégrer à son alimentation. Avantages de la farine de patate douce bio Natura Force Biologique 100% pure farine de patate douce Issue du commerce équitable Riche en vitamines, minéraux et fibres Données nutritionnelles Valeur énergétique moyenne pour 100 g 1435 kJ/ 343 kcal Graisse :