

PASTA LOW CARB

Categoria : PASTA FRESCA / SECCA

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

Â **NUTRIAMO SALUTE**PASTA LOW CARBPreparato a basso contenuto di carboidratiÂ *Codice prodotto:Â 208*Dose di impiego:Â **Mix completo al 100 %.***Caratteristiche:Â PASTA LOW CARB Â* 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 sotto controllo 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 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, 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 nutraceutiche e prebiotiche, sono le sue caratteristiche salienti.*Utilizzo:Â PASTA LOW CARBÂ puÃ essere utilizzato tal quale nella preparazione di pasta fresca o secca in pezzature e formati a piacere.**Imballo:Â Confezioni da kg. 15, 10.*