PASTA LOW CARB

Categoria : PASTA FRESCA / SECCA
Pubblicato da Achille in 10-1-2020

Â **NUTRIAMO SALUTEPASTA LOW CARBPreparato a basso contenuto di carboidratiÂ** *Codice prodotto:*Â **208***Dose di impiego:*Â **Mix completo al 100 %.***Caratteristiche:*Â **PASTA LOW CARB Ã¨ un preparato per pasta fresca/secca ad elevato contenuto proteico con fibre solubili avalore 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 sottocontrollo 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 energiain maniera graduale e piÃ¹ 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 suecaratteristiche salienti.** *Utilizzo:*Â **PASTA LOW CARBÂ puÃ² essere utilizzato tal quale nella preparazione di pasta fresca o secca inpezzature e formati a piacere.***Imballo:***Â Confezioni da kg. 15, 10.**