



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Makaron Orkiszowy Razowy Kolanka, cena za 100 g

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

3,30 PLN

Opis produktu

Mąka orkiszowa jest łagodna, lekko słodka o delikatnie orzechowym posmaku. Zawiera duże ilości soli mineralnych oraz błonnika. Żywność z niej wytwarzana na długo daje uczucie sytości. Orkisz jest pierwotną odmianą pszenicy konwencjonalnej. Jest bogata w białko, błonnik, dobre tłuszcze, a także pierwiastki, takie jak żelazo, magnez, fosfor, wapń, selen oraz mangan. Zawiera witaminy z grupy B (B3 i B6), oraz witaminy A i E.

Makaron orkiszowy Świdry powstaje z polskiej mąki orkiszowej, producenta Gdańskie Młyny. Zboże pochodzi z rejonów: pomorskiego, kaszubskiego, mazur. Makaron orkiszowy jest produktem, który wykazuje wiele właściwości zdrowotnych. Poniżej znajduje się lista najważniejszych z nich:

1. Zwiększa poziom składników odżywczych w diecie - makaron orkiszowy jest bogaty w białko, błonnik, witaminy i minerały.
2. Łatwe trawienie - orkisz zawiera mniej glutenu niż pszenica, co sprawia, że makaron orkiszowy jest łatwiejszy do strawienia przez organizm.
3. Stabilizuje poziom cukru we krwi - błonnik zawarty w makaronie orkiszowym pomaga kontrolować poziom cukru we krwi.
4. Wspomaga procesy trawienne - makaron orkiszowy zawiera naturalne enzymy trawienne, które pomagają w trawieniu innych pokarmów.
5. Poprawia kondycję skóry - orkisz zawiera wiele składników odżywczych, które korzystnie wpływają na stan skóry.

6. Wspomaga pracę układu odpornościowego - białko zawarte w orkiszu pomaga w budowie i naprawie tkanek, co pozytywnie wpływa na nasz układ odpornościowy.

7. Redukuje ryzyko chorób przewlekłych - makaron orkiszowy jest bogaty w przeciwutleniacze, które pomagają w walce z chorobami przewlekłymi, takimi jak choroba serca, cukrzyca i nowotwory.

Gotować 6-10 minut w solonej wodzie.

Makaron rzemieślniczy śląskiej produkcji.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.