



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Inulina proszek, cena za 100 g

Kod EAN: 113

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

INULINA

Z chemicznego punktu widzenia inulina jest składającym się z 30-35 cząsteczek monocukrów polisacharydem. Praktycznie rzecz ujmując to błonnik rozpuszczalny, występujący w dolnych partiach niektórych warzyw - cykorii, pora, topinamburu i innych. Wykazuje właściwości prebiotyczne, przyczyniając się do wzrostu korzystnej mikroflory jelitowej.

Co to jest?

Inulina jest pozbawionym smaku proszkiem, nieco zbliżonym wyglądem do skrobi. To podobieństwo sprawia, że często nazywana jest skrobią georginiową. Jako błonnik zapewnia uczucie sytości i wpływa na poprawę metabolizmu oraz obniżenie cholesterolu. Wszystko to czyni inulinę produktem skutecznie wspomagającym odchudzanie.

Z czym to się je?

Neutralny, delikatnie słodki smak skrobi georginiowej stwarza spore możliwości w jej zastosowaniu. Inulinę można dodać do ciast i deserów w celach prozdrowotnych lub wykorzystać jej właściwości zagęszczające podczas przygotowywania past, sosów i zup. Inulina bywa też stosowana jako składnik pieczywa czy naleśników. W trakcie gotowania przyjmuje nieco galaretowatą konsystencję, przez co

bywa naturalnym odpowiednikiem żelatyny. Ten drobny dodatek wprowadza istotną zmianę, poprawiając wchłanianie minerałów w organizmie oraz wzmacniając układ odpornościowy.

Składniki

Inulina z cykorii

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: **sezam, migdały**, produkty zawierające **gluten**, różne **orzechy**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.