

Babka jajowata łuska błonnik naturalny na trawienie oczyszczanie 500 g

Galeria Produktu



Opis Produktu

BABKA JAJOWATA ŁUSKA 500g Babka jajowata to wartościowa roślina o szerokim zastosowaniu, ceniona przez zwolenników medycyny naturalnej. Jej ojczyzną są Indie. Posiada charakterystyczne lancetowate liście, jednak najcenniejszą częścią tej niezwykłej rośliny są łuski stanowiące bogate źródło błonnika. Babka jajowata ma podobne właściwości i działanie jak babka płesznik oraz siemę lniane. Nasiona i łupina zalane wodą wydzielają kleistą zawiesinę. Łuska babki jajowatej, znana również jako nasiona babki jajowatej (*Plantago ovata*), to naturalny składnik, który cieszy się popularnością ze względu na swoje korzystne właściwości zdrowotne. Nasza łuska babki jajowatej to w 100% naturalny, wypełniony zdrowotnymi korzyściami produkt. Co nas wyróżnia? Wyjątkowa jakość: Nasza łuska babki jajowatej pochodzi z najlepszych, starannie wyselekcjonowanych upraw, aby zapewnić Ci produkt najwyższej jakości. To pewność, że wybierasz najlepsze dla siebie! Poprawa trawienia: Dzięki swojej doskonałej zawartości błonnika nierozpuszczalnego, nasza łuska babki jajowatej wspiera zdrowe trawienie, reguluje perystaltykę jelit i pomaga w łagodzeniu problemów żołądkowo-jelitowych. Wsparcie w utrzymaniu wagi: Z łuską babki jajowatej utrata wagi

staje się łatwiejsza! Zwiększenie uczucia sytości pozwala kontrolować apetyt i utrzymać zdrowy balans energetyczny. Bezpieczny dla diety: Nasza łuska babki jajowatej nie zawiera sztucznych dodatków ani składników chemicznych. Jest idealnym wyborem dla osób stosujących diety ketogeniczne, wegańskie czy bezglutenowe. Wspiera serce i układ krążenia: Redukcja poziomu złego cholesterolu i regulacja poziomu cukru we krwi to tylko niektóre z korzyści, jakie nasza łuska babki jajowatej ma dla zdrowia Twojego serca. Łatwe w użyciu: Nasza łuska babki jajowatej doskonale komponuje się z różnymi potrawami - dodaj ją do smoothie, jogurtu, pieczywa czy koktajli, aby w pełni wykorzystać jej dobroczynne działanie. Przepis na pieczywo z użyciem babki jajowatej. Warto spróbować, jeśli szukasz zdrowszej alternatywy dla tradycyjnego chleba:

Składniki: 1 szklanka mąki migdałowej 1/4 szklanki łuski babki jajowatej 1/4 szklanki mielonego siemienia lnianego 1/4 szklanki mąki kokosowej 1 łyżeczka proszku do pieczenia 1/2 łyżeczki soli 4 jajka 1/4 szklanki oleju kokosowego 1/2 szklanki jogurtu greckiego lub innej kwaśnej śmietany 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie, jeśli chcesz delikatnie osłodzić chleb)

Sposób przygotowania: W dużej misce wymieszaj mąkę migdałową, łuskę babki jajowatej, mielone siemię lniane, mąkę kokosową, proszek do pieczenia i sól. W osobnej misce ubij jajka. Dodaj olej kokosowy (lub inny tłuszcz) i jogurt grecki (lub śmietanę). Możesz również dodać miodu lub syropu klonowego, jeśli chcesz. Wlej mokre składniki do suchych i dokładnie wymieszaj, aż wszystkie składniki się połączą, uzyskasz gęste, ale jednolite ciasto. Wlej ciasto do foremki na chleb wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem. Piecz chleb w nagrzanym piekarniku w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez około 45-50 minut, lub do momentu, gdy wierzch będzie złotobrązowy, a patyczek wbity w środek wyjdzie suchy. Po upieczeniu wyjmij pieczywo z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia przed pokrojeniem. Pieczywo z użyciem babki jajowatej jest bogate w błonnik, zdrowe tłuszcze i jest pozbawione zbóż, dzięki czemu może być odpowiednie dla osób na diecie ketogenicznej lub o ograniczonym spożyciu węglowodanów. Smakuje doskonale z masłem, awokado, pastą orzechową lub ulubionym dżemem bez dodatku cukru.

Wartość odżywcza produktu w 100 g Wartość energetyczna 749 kJ / 178 kcal Tłuszcz 0g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g Węglowodany 11g- w tym cukry 11 g Błonnik 66,4

gBiałko 0,4 gSól** 1,67 g Możliwe naturalne odchylenia. *RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal). **Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, niedostępnym dla małych dzieci. Składniki produktu: 100% łuski babki jajowatej Informacja o alergenach: Na terenie zakładu konfekcjonowane są produkty zawierające: gluten, gorczycę, orzechy, orzechy ziemne, seler, sezam, dwutlenek siarki i soję. Pomimo dołożenia wszelkich starań i zachowania najwyższych standardów nie możemy w 100% zagwarantować, że w pakowanych produktach nie znajdą się śladowe ilości alergenów. Nasza babka jajowata pochodzi z naturalnych, starannie wybranych upraw, co zapewnia najwyższą jakość produktu. Dbamy o to, aby nasza łuska babki jajowatej była pozyskiwana z pewnych źródeł, z dala od sztucznych chemikaliów czy pestycydów. Dzięki temu możesz mieć pewność, że wybierasz produkt, który jest czysty, bezpieczny i dostarcza Ci pełnię zdrowotnych korzyści natury.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	1212 babka jajowata łuska
Nazwa handlowa	Do chleba KETO Naturalna Babka Jajowata Łuska Łupiny Błonnik
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu, GMO, jajek, konserw
Cechy dodatkowe	bez laktozy, niesiarkowane, niski indeks glikemiczny, odpowiednie dla diety ketogenicznej
Waga	0.5
EAN (GTIN)	5902273246978
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne