Vegetales a Incluir

Acelgas Champiñon **Alcachofas** Espárragos Algas Espinaca Ahuyama Lechuga Aio Judias verde Berro **Palmitos** Brócoli Pepino Brotes (alfalfa, brócoli...) Puerro Calabacín Rabano Calabaza Remolacha Canónigos Repollo Cebolla Rugula Celery Kale

Incluye en abundancia (La mitad de tus plato) En diversidad de origen orgánico, local y de temporada. Incluye incluso no esten en esta lista, con excepción de las Solanáceas.

Zanahorias

Col

Coliflor



Vegetales a Evitar



Solanáceas:

Tomate Tomatillo Berenjenas Pimentón Chiles Semillas de Goji Papas/patatas

Las Solanáceas son vegetales con glicoalcaloides asociados a sensibilidades en ciertas personas

Altos en FODMAPS:

Alcachofas
Espárragos
Ajo
Brócoli
Cebolla
Col
Coliflor
Espárragos
Puerro
Repollo

Los FODMAPS son altamente fermentables. Sí te sientan mal, mejor evítalos.



Frutas a Incluir

Arándanos Melon Cereza Moras Chirimoya Naranjas

Chirimoya Naranjas Ciruela Nectarina Frambuesas Pera

Fresas Papaya
Granada Patilla
Grosellas Piña

Mandarina Ruibarbo Maracuyá Limon

Manzana Toronja Melocotón Kiwi

Incluye frutas frescas variadas.
Preferiblemente consume
entera, orgánica, local y de
temporada



Frutas a Evitar



Altas en Indice glicemico:

Banano Mango

Higos Datiles

Uvas

Altas en FODMAP:

Banano

Manzana

Pera

Los FODMAPS son altamente fermentables. Sí te sientan mal, mejor evítalos.

Con alto en indice glicemico aumentan rápidamente el azúcar en sangre. No hace falta eliminarlos, pero sí consumir con precaución.

