

EGÉSZSÉGTUDATOS VEKNIK ÉS BAGETTEK

Nem mindegy, hogy milyen lisztből készül egy kenyér. Ha a gyártás során nem csak fehér búzalisztet, hanem pl. rozslisztet, tönkölylisztet, teljes kiőrlésű búzalisztet, vagy egyéb gabonaliszteket használunk, esetleg a tésztát magvakkal dúsítjuk, vagy szórjuk, a végeredmény nem csak tetszetősebb, de sokkal egészségesebb is lesz.

A különböző lisztkeverékek számtalan előnnyel járhatnak, pl. hozzájárulhatnak a könnyebb emésztéshez, magasabb rost- és vitamintartalommal rendelkezhetnek, vagy alacsonyabb glikémiás indexük révén lassabb felszívódást, azaz hosszabb ideig tartó teltségérzetet eredményezhetnek.

Az olajos magvak, mint pl. a tökmag, a lenmag és a napraforgómag, illetve az új superfoodnak kikiáltott chiamag, megtalálhatók termékeinkben adalékanyagként, és dekorációként (szórás) egyaránt.

A tökmag csökkenti a koleszterinszintet, enyhíti az érlemeszesedés és a daganatok kockázatát. Vértisztító hatású, így köszvény ellen is hatásos.

A lenmag kiváló növényi forrása az omega-3 és omega-6 zsírsavaknak, amelyek elengedhetetlenek a szív normális működéséhez. A lenmag felelős a csontok egészségéért, és a vérnyomás kordában tartásáért is.

A napraforgómag esszenciális zsírsavakat, fehérjéket, vitaminokat, ásványi anyagokat, nyomelemeket, foszfort és káliumot is tartalmaz. Folsavban gazdag, sok benne az antioxidáns, a szelén és a réz. Csökkenti a sejtkárosodással járó betegségek kialakulását, véd a szívbetegségektől és a ráktól, erősíti az immunrendszert.

A chiamag magas mikrotápanyag-tartalommal rendelkezik. Rosttartalma révén kiegyensúlyozottabbá teszi az emésztést, megelőzi a vércukorszint hirtelen megugrását. Hozzájárul az idegrendszer megfelelő működéséhez, a szív- és érrendszeri problémák megelőzéséhez.

EGÉSZSÉGTUDATOS VEKNIK ÉS BAGETTEK

<div>4030100</div> <div>KÉZMŰVES JELLEGŰ ROZSOS VEKNI</div> <div></div> <div><div><div><div><div></div><div>450 G</div></div><div><div><div></div><div>14 DB</div></div><div><div><div></div><div>22 °C</div></div><div><div><div></div><div>210 °C</div></div></div><div><div><div></div><div>28 KARTON</div></div><div><div><div></div><div>30'</div></div><div><div><div></div><div>14-16'</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>	<div>2104669</div> <div>KÉZMŰVES JELLEGŰ SOKMAGVAS BAGETT</div> <div></div> <div><div><div><div><div></div><div>300 G</div></div><div><div><div></div><div>20 DB</div></div><div><div><div></div><div>22 °C</div></div><div><div><div></div><div>180 °C</div></div></div><div><div><div></div><div>32 KARTON</div></div><div><div><div></div><div>20'</div></div><div><div><div></div><div>14-16'</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>	<div>2104668</div> <div>KÉZMŰVES JELLEGŰ SOKMAGVAS FÉLBAGETT</div> <div></div> <div><div><div><div><div></div><div>130 G</div></div><div><div><div></div><div>40 DB</div></div><div><div><div></div><div>22 °C</div></div><div><div><div></div><div>180 °C</div></div></div><div><div><div></div><div>32 KARTON</div></div><div><div><div></div><div>15'</div></div><div><div><div></div><div>11-13'</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
--	--	---

