



ОРГАНИЧЕСКАЯ МУКА КИНОА ORGANICA FOR ALL

Киноа – древнейшая культура, возделываемая со времен инков. Более 5000 лет киноа является неотъемлемой частью рациона жителей Анд. Ее считают священным растением, дарованным Богом. Киноа по праву называют «золотым зерном» или «матерью всех зерен», благодаря идеально сбалансированному составу из аминокислот (в том числе, цельного растительного белка), углеводов, жира, клетчатки и минералов (кальций, фосфор, железо). Киноа – не только источник здоровья и силы, но и необычайно вкусный низкокалорийный продукт.

Муку получают перемалыванием предварительно отобранных и промытых зерен киноа. Мука затем тщательно просеивается и фасуется прямо на месте.

Разнообразьте свой привычный рацион выпечкой из муки киноа, которая сохранила в себе все полезные свойства зерен киноа!



Gluten free



Allergen free



Non - GMO



vegan



PE BIO 149
Peru Agriculture

ПРЕИМУЩЕСТВА муки киноа ORGANICA FOR ALL:

- ✓ Без глютена (клейковины)
- ✓ Без холестерина
- ✓ Без ГМО
- ✓ Органические сертификаты: USDA/NOP, EU, RTPO
- ✓ Низкокалорийный продукт
- ✓ Не содержит аллергенов
- ✓ Для вегетарианского питания
- ✓ Кошерный продукт (сертификат Orthodox Union)

Полезные свойства муки киноа ORGANICA FOR ALL:

- ✓ один из самых богатых белком продуктов, содержит 9 основных незаменимых аминокислот;
- ✓ богата лизином (одна из основных аминокислот), который способствует росту новых и заживлению поврежденных тканей;
- ✓ содержит высокий процент железа и клетчатки, которые оказывают благотворное воздействие на сердечно-сосудистую систему;
- ✓ богата магнием, который помогает расслаблению кровеносных сосудов и, как результат, уменьшению мигреней и головных болей;
- ✓ высокое содержание магния в киноа способствует формированию здоровых костей и зубов, а также выводу из организма токсинов и шлаков;
- ✓ содержит в два раза больше клетчатки, чем другие крупы, что способствует снижению уровней холестерина и сахара в крови;
- ✓ содержит высокий процент марганца, известного в качестве антиоксиданта, защищающего клетки тела от действия свободных радикалов и предотвращающего разрушение митохондрии при производстве энергии в клетках;
- ✓ высокое содержание марганца, повышает стабильность мембран нервных клеток и действует успокаивающе на нервную систему;
- ✓ богата витамином B2, улучшающим метаболизм энергии в клетках мозга и мышц, а также улучшает производство энергии в клетках, что заряжает весь организм энергией, придает силы и обладает мощным общеукрепляющим действием.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ВЫПЕЧКА С МУКОЙ КИНОА:

Богатая белком и важными минералами мука киноа отлично подходит для выпечки ваших любимых блюд. В зависимости от того, что вы печете, замените от 50% (блины, кексы) до 100% (торты, печенье) обычной муки в рецепте на муку киноа, и вы получите полезный, вкусный, питательный и безглютеновый (при 100% замене) результат.

Лучшие рецепты с мукой киноа на www.organicaforall.ru



Органическая мука киноа ORGANICA FOR ALL

Пищевая ценность в 100 г:	
Белки	10 г
Жиры	3 г
Углеводы	71 г
Кальций	170 мг
Фосфор	75 мг
Железо	5 мг
Энергетическая ценность:	
	365 кДж

Масса нетто: 400 г.

В коробке: 18 шт.

Состав: 100% органическая мука белой киноа.

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления при соблюдении условий хранения.

Условия хранения: хранить в сухом месте при температуре ниже 30 °C и относительной влажности воздуха 45–75 %. Беречь от попадания прямых солнечных лучей.

Будем рады сотрудничеству с Вами

Звоните: +7 (495) 999–3135
+7 (916) 577–1499

Пишите: info@organicaforall.ru

Заходите: www.organicaforall.ru