



Mąka jaglana 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1338

Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Mąka jaglana nie różni się wiele w składzie odżywczym od kaszy jaglanej – jest to po prostu produkt o drobniejszej konsystencji wynikającej z głębszego przemiału. Jest przy tym dość kaloryczna i bogata w węglowodany, ale poważną ich część stanowi korzystny dla zdrowia błonnik. Na uwagę zasługuje jednak przede wszystkim wysoki poziom witamin i minerałów. Proso jest kopalnią witamin z grupy B, zwłaszcza witamina B1, B2, B3 i B6, a w mniejszej proporcji również kwasu foliowego. Ponadto zawiera imponujące dawki fosforu, magnezu, manganu, miedzi, seleniu i żelaza. Naukowcy podkreślają również ciekawy skład białek – w mące jaglanej znajdują się cenne aminokwasy, takie jak wspomagający układ nerwowy tryptofan, budująca mięśnie leucyna czy gwarantująca poprawny metabolizm izoleucyna.

Nic dziwnego, że mąka jaglana cieszy się już renomą jako produkt wspierający zdrowie, polecany przede wszystkim przy:

- -Celiakii, jako bezglutenowa mąka do wypieków.
- -Problemach z przemianą materii, jako źródło błonnika oraz liganów wspierających mikroflorę bakteryjną jelit.
- -Problemach z sercem, jako produkt obniżający poziom cholesterolu we krwi i redukujący nadciśnienie.
- -Zwiększonym ryzyku rozwoju raka, jako źródło antyoksydantów wykazujących w warunkach laboratoryjnych działanie przeciwnowotworowe.
- -Problemach z wątrobą, jako źródło białek ograniczających uszkodzenia tkanek wątroby.

Kraj pochodzenia: Polska