



Mąka kukurydziana 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1379

Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Mąka kukurydziana jest źródłem białka, błonnika, witaminy B1, B6, folianów i składników mineralnych, m.in. jest dobrym źródłem żelaza, magnezu i cynku. Ponadto mąka kukurydziana zawiera karotenoidy- naturalne barwniki o właściwościach przeciwutleniających, które warunkują barwę mąki i chronią organizm przed działaniem wolnych rodników. Nie zawiera glutenu.

Mąka kukurydziana:

- - obniża poziom cholesterolu we krwi oraz poprawia insulinowrażliwość tkanek, ze względu na wysoką zawartość błonnika
- - wspomaga układ odpornościowy dzięki zawartości cynku
- - zapobiega chorobom oczu związanym z wiekiem, dzięki obecności karotenoidów: luteiny i zeaksantyny,
- - zwiększa produkcję czerwonych krwinek
- - wspomaga wzrost komórek dzięki zawartości witaminy A, której dobrym źródłem jest mąka kukurydziana
- - chroni DNA przed uszkodzeniami
- - reguluje aktywności enzymów

Produkt naturalnie bezglutenowy