



Le riz konjac shirataki est une pâte sans gluten et faible en calories. Les pâtes Konjac, contrairement aux pâtes traditionnelles, permettent de préparer des repas sains et de suivre un régime pauvre en glucides. Ils sont parfaits pour tout régime ou simplement pour maintenir des habitudes saines.

LA DESCRIPTION

Les pâtes traditionnelles contiennent des glucides simples qui peuvent s'accumuler dans notre corps, ce qui rend difficile la perte de graisse corporelle. De plus, il contient du gluten, qui peut provoquer des troubles intestinaux chez certaines personnes.

Et si un nouveau type de pâtes était désormais possible, avec des caractéristiques de saveur et de texture similaires, mais sans ses points négatifs ?

Grâce aux propriétés saines de la plante konjac, c'est possible. Voici ce que ce riz peut faire pour vous :

- * ILS VOUS AIDENT À PERDRE DU POIDS : Selon l'EFSA (Agence Européenne de la Santé), la consommation de glucomannane est bénéfique pour la perte de poids.
- * SAVEUR ET TEXTURE TRÈS SIMILAIRES AUX PÂTES TRADITIONNELLES
- * ALIMENTATION Saine, INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET 100% LÉGUMES
- * SANS GLUCIDES, SANS GLUTEN ET SANS ALLERGÈNES
- * ADAPTÉ À TOUT RÉGIME.

Ingrédients : eau purifiée, amorphophallus konjac (3,6%), stabilisant (E526).

Ne contient aucun allergène.

Préparation:

? Ce sont des nouilles instantanées, elles sont donc prêtes à manger.

? Ouvrir le paquet et ajouter une sauce ou ajouter les pâtes à la recette en cours de préparation.

? Il n'est pas nécessaire de les clarifier.

Attention : la cuisson des pâtes n'altère pas leur texture. Pour cette raison, si vous en avez besoin, vous pouvez le cuire pendant le temps nécessaire à la réalisation de votre recette.



RIZ KONJAC 200 g

EAN: 8437026851019 FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



Conservation:

? Conserver dans un endroit frais et sec à température ambiante
? Réfrigérer après ouverture et conserver 3 jours maximum. Ne pas congeler

Information nutritionnelle:

	Par 100g	%IDR*
Énergie	29kj/7kcal	0,4%
Graisses	<1g	1,4%
C'est saturé	<0,02g	0,1%
Les glucides	0,5g	0,2%
Dont les sucres	<0,5g	0,6%
Fibre alimentaire	2,6g	10,4%
Protéine	<2g	4%
Sel	0,07	1,2%

