

## KONJAC BASILKA SPAGHETTI 200 g

EAN: 8437026851064 FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



*Basil Konjac Shirataki Nudlar är glutenfri och lågkaloripasta. Konjac pasta, till skillnad från traditionell pasta, låter dig göra hälsosamma måltider och följa en lågkolhydratdiet. De är perfekta för vilken diet som helst eller helt enkelt för att upprätthålla hälsosamma vanor.*

### DESCRIPCIÓN

Traditionell pasta innehåller enkla kolhydrater som kan ackumuleras i vår kropp, vilket gör det svårt att tappa kroppsfett. Dessutom har den gluten, vilket kan orsaka tarmbesvär hos vissa människor.

Tänk om en ny typ av pasta nu är möjlig, med liknande smak- och konsistensegenskaper, men utan dess negativa sidor?

Med konjacväxtens hälsosamma egenskaper är det möjligt. Här är vad basilikanudlar kan göra för dig:

- \* DE HJÄLPER DIG MED VIKTFÖRING: Enligt EFSA (European Health Agency) är konsumtionen av glukomannan fördelaktigt för viktminskning.
- \* SMAK OCH TEXTUR SOM MYCKET LIKNAR TRADITIONELL PASTA
- \* Hälsosam mat, kvalitetsingredienser och 100 % grönsaker
- \* KOLHYDRATFRI, GLUTENFRI OCH ALLERGENFRI
- \* LÄMPLIG FÖR ALLA DIET.

**Ingredienser** : renat vatten, amorphophallus konjac (3%), uttorkad basilika, stabiliseringsmedel (E526)

**Innehåller inget allergen**

### Förberedelse:

- ? Det här är snabbnudlar, så de är redo att ätas.
- ? Öppna förpackningen och lägg till en sås eller lägg till pastan i receptet som förbereds.
- ? Det är inte nödvändigt att förtydliga dem.

Observera: att koka pastan ändrar inte dess konsistens. Av denna anledning, om du behöver, kan du laga den under den tid som krävs för att göra ditt recept.

### Bevarande:



## KONJAC BASILKA SPAGHETTI 200 g

**EAN:** 8437026851064    **FABRICANTE:** THE KONJAC SHOP



- ? Förvara på en sval och torr plats i rumstemperatur.
- ? Det rekommenderas att förvara Konjac-nudlarna med basilika i kylan när temperaturen är över 25°C.
- ? Kyl efter öppnande och förvara i max 3 dagar. Frys inte.

### Näringsvärde per 100g

	Per 100g	%IDR*
Energi	76kJ/18kcal	0,9 %
Fetter	0,3 g	0,4 %
Varav mättar	<0,02g	0,1 %
Kolhydrater	0,7 g	0,3 %
Varav sockerarter	<0,5 g	0,6 %
Kostfiber	4,8 g	19,2 %
Proteiner	0,65 g	1,3 %
Salt	0,05	0,8 %

