

Boekweitvlokken en pijnboom-pittenmuesli 350 gram

EAN: 01913000002

FABRICANTE: SALUD VIVA



Boekweit is geen graansoort, het is een directe verwant van rabarber en zuring, het is glutenvrij en de smaak lijkt sterk op die van walnoten.

DESCRIPCIÓN

ECO Boekweitvlokken en Pijnboomnootvlokken Muesli

Boekweit is geen graansoort, het is een directe verwant van rabarber en zuring, het is glutenvrij en de smaak lijkt sterk op die van walnoten. Deze muesli is het gepassioneerde werk in de zoektocht naar gezond eten dat vandaag de dag wordt geëist door een samenleving die zich steeds meer zorgen maakt over haar welzijn. Onze producten zijn een selectie voor fijnproevers, het resultaat van het verlangen naar een dieet dat even gezond als natuurlijk is. We selecteren al onze producten om u het beste te bieden, omdat we ons bewust zijn van het belang dat voedsel heeft voor de gezondheid, en omdat steeds meer mensen onderscheid kunnen maken tussen het kopen van voedsel en niet van producten.

HOOG VEZELGEHALTE

VOEDINGSINFORMATIE (per 100 gr)

Energie.....	1504 kj / 358,3 kcal.
Vetten.....	8,9g.
waarvan verzadigd.....	1,0 g.
Koolhydraten.....	57,20 g.
waarvan suikers.....	10,0 g.
Vezel.....	10,35 gram.
Eiwitten.....	5.3 G.
Zout.....	0,02g.

Gebbruikssuggestie:

Doe 200 ml plantaardige melk in een kom met drie eetlepels van deze muesli en laat dit een paar minuten staan om de zaden te activeren die, samen met de psylliumschil, voor volume zorgen. Met deze muesli profiteer je urenlang van een extra toevoer van energie en voedingsstoffen.

Suggesties:

- Je kunt zoveel zaden of noten toevoegen als je wilt.
- Je kunt ook gehakt gedroogd of vers fruit, gedroogde of verse bessen toevoegen...



Boekweitvlokken en pijnboompittenmuesli 350 gram

EAN: 01913000002

FABRICANTE: SALUD VIVA



- Als je het een nacht laat weken met plantaardige melk, krijg je een textuur die lijkt op pap.
- Een andere suggestie als je de voorkeur geeft aan plantaardige melk, is om muesli te verwerken in een fruitsmoothie of fruitsmoothies zoals appel.
- Maak je eigen energierepen met deze muesli. Met een paar medjool dadels en door de muesli met je handen aan te drukken maak je eenvoudig repen die gemakkelijk te vervoeren zijn.

Ingrediënten:

Boekweitvlokken*, gemalen vlas*, gedroogde vijgenstukjes*, rozijnen*, rauwe zonnebloempitten*, gedroogde dadelstukjes*, chiazaad*, krenten*, gemalen amandelen*, psylliumschilpoeder* en pijnboompitten*.

*Van biologische landbouw.

Kan sporen van noten en sesam bevatten.

