

Spaghetti din Konjac fara clatire - Better than foods 250g

FARA CLATIRE! Se folosesc direct din pachet!

GATA in 1 min!

Cu o consistenta aproape ca cea a pastelor normale

Cu 90% mai putine calorii decat pastele traditionale!

SARAC IN CALORII

FARA GRASIMI

FARA GLUTEN

SURSA DE FIBRE

VEGAN

Daca sunteti in cautarea unei alternative sanatoase si cu putine calorii pentru pastele traditionale, de ce nu ati incerca pastele noastre din radacina de Konjac?

Nu contine gluten, grau, grasimi, zahar, sare sau ingrediente artificiale si va pot ajuta cu usurinta sa pierdeti in greutate si sa mentineti colesterolul la un nivel optim*.

Ingrediente: Apă purificată, făina Konjac (3,4 %), amidon de tapioca, sodiu, agent de îngrosare: guma de pastai de roscove, vitamina C, Beta-Caroten, vitamina E.

Mod de preparare

Pasul 1: Incalziti impreuna cu sosul preferat sau incalziti separat intr-un bol timp de 1 min la cuptorul cu microunde (900w)

Pasul 2: Adaugati ingredientele preferate. Pofta mare!

Păstrare: păstrați la loc uscat și răcoros. Nu congelați. Odată deschis pachetul, țineți în apă timp de maxim patru zile.

Un pachet asigură 2 porții

Declaratie nutriționala	per 100g	per portie (125g)
Valoare Energetica	132kJ/31 kcal	165kJ/39kcal
Grăsimi	0.g	0g
dintre care saturate	0g	0g
Carbohidrați	6.95g	8.7g
dintre care zaharuri	0.5g	0.6g
Fibre	1.7g	2g
Proteine	0g	0g
Sare	0g	0g

*O portie contine 4g de glucomannan. Pierderea in greutate se obtine prin ingerarea zilnica a 3g de glucomannan in 3 doze a cate 1g fiecare, impreuna cu 1-2 pahare de apa, inainte de masa ca parte a unei diete cu putine calorii. Mentinerea unui nivel optim al colesterolului in sange este obtinut prin ingerarea zilnica a 4g de glucomannan. Intotdeauna consumati cu multa apa intrucat exista pericol de inec pentru persoanele cu dificultati de inghitire sau in cazul consumului cu lichide inadecvate.

Produs in China