Babka jajowata (łuska)

Model: LIO-234



Dane produktu

EAN

8586027590080

DOSTĘPNOŚĆ

In Stock

TYP OPAKOWANIA

Brak danych w zakładce produktu

WARIANTY

500 g, 1000 g, 25 kg

Warianty

Wariant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
500 g			8586027590295
1000 g			8586027590288
25 kg			8586027591391

Opis produktu

Łuska babki jajowatej LIOVELA (Psyllium Husk) - 100% czyste włókno roślinne

Wzbogać swoją codzienną dietę o czyste, roślinne włókno. Nasza Łuska Babki Jajowatej LIOVELA (Psyllium Husk) to starannie wyselekcjonowany, przesiany produkt, idealny do stworzenia codziennego, wspierającego rytuału. Charakteryzuje się neutralnym smakiem i zapachem, dzięki czemu łatwo wkomponujesz ją w jogurty, owsianki, smoothie, a nawet domowe wypieki.

Postaw na czystość i jakość - bez dodatków, konserwantów i sztucznych wypełniaczy. 5 powodów, by wybrać Łuskę Ba

Skład

to 100% czystej, zmielonej łuski Psyllium Husk, bez domieszek z innych roślin. Baza dla diety: produkt doskonale sprawdza się w dietach bogatych w błonnik, np. keto czy niskowęglowodanowej. Łatwa aplikacja: wystarczy wymieszać z wodą, sokiem, napojem roślinnym lub dodać do ulubionego jogurtu. Neutralny smak: łuska nie wpływa na smak ulubionych posiłków ani napojów. Wydajne opakowanie: dzięki lekkiej formie i dużej chłonności produkt jest bardzo wydajny w codziennym użytkowaniu. Wszechstronność: idealnie sprawdza się jako zagęstnik w wypiekach, np. pieczywie bezglutenowym, oraz jako składnik wegańskich potraw.

Wartości odżywcze

. High absorbency: when it comes into contact with liquids, the husk swells strongly and forms a characteristic gel. Easy to store: the dried form is durable and keeps its properties for a long time.