



Dane aktualne na dzień: 13-03-2025 20:26

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/maka-pszenna-bio-biala-typ-750-1kg-p-2778.html>



Mąka pszenna Bio biała typ 750- 1kg

Cena	8,40 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Gospodarstwo ekologiczne Babalsc

Opis produktu

ocenione wieki temu i pozostały niezmiennie aż do dziś.

Ziarno pszenicy zawiera bardzo dużo białka, błonnika pokarmowego, witamin z grupy B oraz takie witaminy jak K, D i E. Zboże to może poszczycić się również bogatą zawartością ważnych elementów zaliczanych do pierwiastków życia. Potas, magnez, wapń i żelazo oraz bogate źródło siarki stanowią zbiór bardzo ważnych składników odżywczych.

Właściwości mąki pszennej BIO

Błonnik pokarmowy pochodzący z mąki razowej pozwala utrzymać prawidłową masę ciała ze względu na swoje zdolności utrzymywania sytości po posiłku, pobudza pracę jelit a ponadto zawarte w nim beta- glukany stymulują naturalną odporność organizmu.

Witamina K jest potrzebna do prawidłowego przebiegu procesu krzepnięcia krwi oraz wraz z witaminą D i wapnem wspiera mineralizację kości.

Kompleks B jest niezastąpionym zbiorem witamin mającym bardzo duże znaczenie przy utrzymaniu prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego oraz wspomaga leczenie depresji i innych chorób na tle emocjonalnym. Łagodzą one napięcie emocjonalne i poprawiają nastrój.

Aby zachować na dłużej młodość warto włączyć do diety dobre źródło witaminy E, w którą bogate są produkty wytworzone z mąki pszennej razowej. Odpowiada ona również za zapobieganie i wspomaganie leczenia bezpłodności.

Potas i magnez to elektrolity wpływające na regulację ciśnienia krwi, pracę serca i wszystkich mięśni. Na ich niedobory najbardziej narażone są osoby aktywne fizycznie, dlatego pierwiastki te, należy regularnie dostarczać wraz z pożywieniem. Ponadto magnez działa relaksująco na nerwy oraz redukuje nieprzyjemne skutki stresu, który jest nieodłącznym elementem życia wszystkich ludzi.

Źródła dobrze przyswajalnego wapnia i żelaza najbardziej zalecane są dla osób będących na diecie wegańskiej lub jarskiej. Ich niedobór w posiłkach może skutkować złymi konsekwencjami zdrowotnymi, gdyż zbyt niska podaż żelaza prowadzi do niedokrwistości, natomiast wapń jest składnikiem budulcowym kości i zębów, bez jej źródła wzrasta ryzyko zachorowalności na osteoporozę.

Siarka zawarta w mące pszennej jest pierwiastkiem o niezwykłych właściwościach. Nie bez powodu nazywana jest pierwiastkiem piękności. Ma ona zbawienny wpływ na zniszczone włosy i paznokcie a także dzięki jej działaniu, skóra staje się gładka i promienna. Jej rolę można zaobserwować również w leczeniu chorób skóry, takich jak trądzik, atopia, łuszczyca i egzema a także przeciwdziała zakażeniom bakteryjnym, grzybiczym i pasożytniczym skóry.

Dania z mąki pszennej BIO

Mąkę pszenną białą można znaleźć chyba w każdej kuchni. Jej zastosowanie jest bardzo powszechne, najlepiej sprawdza się jako składnik makaronów, wyrobów cukierniczych, chleba, naleśników i gofrów. Dobrze jednak zadbać o źródło jej pochodzenia. Najbardziej wartościowa jest ta, która pochodzi z ekologicznych upraw, wtedy mamy pewność, że dajemy sobie to, co najlepsze.

Produkt rolnictwa ekologicznego.

Certyfikowane przez AgroBioTest nr 04194 B; RE-07/2005PL