Sarrasin décortiqué biologique



Le sarrasin décortiqué biologique est un grain de sarrasin de haute qualité. Le sarrasin décortiqué biologique n'est pas réellement une céréale, mais des graines de fruits associées à la rhubarbe. Il convient donc non seulement aux choix nutritionnels des personnes sensibles au blé ou au gluten, mais aussi aux personnes qui limitent leur consommation de céréales. Le sarrasin a une faible teneur en gluten et la principale protéine est la globuline. Le sarrasin contient des niveaux élevés de lysine et de faibles niveaux de méthionine. Le modèle d'acides aminés peut être complémentaire des principaux grains (comme le blé, le maïs et le riz à faible teneur en lysine). Les glucides du sarrasin sont principalement de l'amidon. Parce que les particules sont relativement petites, elles sont plus faciles à cuire, plus faciles à digérer et plus faciles à traiter que les autres céréales. Le sarrasin est riche en fibres alimentaires et sa teneur est 10 fois supérieure à celle du riz raffiné. Le sarrasin contient également des oligo-éléments tels que le fer, le manganèse et le zinc. Vitamines B, vitamine

E, chrome, phosphore, calcium, fer, lysine, acides aminés, acides gras, acide linoléique, acide nicotinique, acide nicotinique, rutine, etc. Le sarrasin est non seulement nutritionnel complet, mais également riche en ingrédients médicinaux hautement actifs tels que les bioflavonoïdes, les polypeptides, les alcools de sucre et le D-chiro inositol. Il a les fonctions de réduire le sucre, les lipides, le cholestérol, les antioxydants, l'anti-vieillissement et les radicaux libres. Traits.

Emballage

Packing







Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Sarrasin décortiqué biologique