



КІНОА ЧОРНА РОСА-ФАРМ 500 ГРАМ

SKU: 0039

Ціна: 185 грн

Завдяки змісту рослинного білку і клітковини Кіноа чорна стала невід'ємною частиною раціону харчування вегетаріанців і спортсменів. Припадає до смаку чорна кіноа і людям, що страждають зайвою вагою.

Категорія: Крупи та бобові

КІНОА ЧОРНА (РОСА-ФАРМ)

Кіноа чорна - родом із Південної Америки. Існує кілька видів кіноа, які різні за кольором та смаком (чорна, біла і червона). Кіноа не протипоказана а навпаки дуже корисна для дітей. Амінокислотний склад білків продукту дуже збалансований і близький до складу білків молока. Саме за це дієтологи часто порівнюють її з материнським молоком. Завдяки вмісту рослинного білка та клітковини кіноа стала невід'ємною частиною раціону харчування вегетаріанців і спортсменів. Припадає до смаку чорна кіноа і людям, що страждають зайвою вагою.

Ця органічна чорна кіноа підходить як для вживання в їжу, так і для пророщування!

Корисні властивості кіноа:

- Містить повний вітамінно - мінеральний комплекс. Вітаміни груп А, В, С, D і Е, цинк, калій, марганець, залізо, клітковина, фолієва кислота та ін.
- Має високий вміст рослинного білка
- Не містить глютен (клейковини)
- Сприяє формуванню міцного здорового дитячого організму;
- Зміцнює кісткову систему, корисна при артриті;
- Показана до вживання при захворюваннях серця, діабеті та гіпертонії;
- Очищає організм: виводить шлаки і холестерин;
- Надає заспокійливу дію на нервову систему;
- Є потужним харчовим продуктом: корисна в післяопераційний період і в періоди відновлення після важких захворювань.

Протипоказання: індивідуальна непереносимість

Як вживати кіноа?

Кіноа має горіховий не яскраво виражений смак, майже нейтральний. Використовувати найкраще в якості гарніру або в складі салатів. Перед приготуванням крупу слід ретельно промити. Щоб зварити кіноа, потрібно залити насіння холодною водою і варити на маленькому вогні протягом 15 хвилин, поки крупа не стане м'якою. Також з чорної кіноа шляхом подрібнення можна самостійно виготовити борошно.