

Popis geneticky upravených surovin

- vláknina
- trávení
- minerální látky a stopové prvky

V drti z černého kmínu najdeme více než 100 prospěšných látek, které se podílejí na správném trávení: nasycené a nenasycené mastné kyseliny (omega-6 a omega-9), vitaminy E, D, C, vitaminy skupiny B a minerální a stopové látky. Drť obsahuje vlákninu, která má příznivý vliv na trávení.

Použití: z drtě můžeme připravovat palačinky, sušenky nebo buchty - drť se přidává k mouce, hodí se na přípravu omáček k jídlům z masa a ryb - místo mouky. Můžete jej přidávat do šťáv, kefíru, jogurtu a jiných mléčných výrobků.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Složení: 100 % drť ze semínek černého kmínu (*Nigella Sativa*)

Energetická hodnota na 100 g: 364 kcal/ 1523 kJ

Výživová hodnota na 100 g: Tuky 20 g (z toho nasycené mastné kyseliny 1,6 mg), Sacharidy 18 g (z toho cukry 0 g), Bílkoviny 28 g, Sůl 0,05 g.

Skladování: Na tmavém místě, při teplotě do 35°C.

Země původu: Ukrajina.

Obsah: 220 g
