

Maliny celé mrazem sušené (lyofilizované) 500g



Hluboce zmražené a vysušené bez přidaného cukru a konzervačních látek bez přidaných barviv zdroj vlákniny zachovává chuť, vůni, barvu, vitamíny a další prospěšné látky pro organismus.

~~1338,00 Kč~~ 1338,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1338,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [MIXIT](#)

Maliny vysušené teplotním šokem jsou šokující i svou chutí - nejdříve kyselé, přecházející do jemně nasládlé příchuti. Náš žhavý tip v exkluzivní kvalitě!

Maliny jsou výborným zdrojem **vitaminu C**, který přispívá k přirozené tvorbě kolagenu. **Kolagen** je důležitý pro normální funkci krevních cév, kostí, chrupavek, dásní, kůže i zubů. Dále přispívá k normální psychické činnosti a funkci imunitního systému během intenzivního fyzického výkonu a po něm. **Vitamin C** zvyšuje vstřebávání železa. Maliny dále obsahují dostatek železa, vápníku a vlákniny.

Složení: maliny (lyofilizované)

Země původu: Srbsko
Bez lepku
Bez přidaného cukru

Nutriční hodnoty ve 100 g
Energetická hodnota: 1 436 kJ/343 kcal
Bílkoviny: 8,6 g
Tuky: 4,3 g
- z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g
Sacharidy: 80 g
- z toho cukry: 28,6 g
Vláknina: 42,9 g
Sůl: 0 g
Vápník: 171 mg (21,4 %)*
Železo: 5,1 mg (36,7 %)*
Vitamin C? 85,7 mg (107,1 %)*

* % RHP - Referenční hodnota příjmu

Lyofilizované maliny obsahují **vápník**, který přispívá k normální srážlivosti krve, energetickému metabolismu, činnosti svalů, funkci nervových přenosů a funkci trávicích enzymů. Dále se podílí na procesu dělení a specializaci buněk. Vápník je velmi důležitý a potřebný pro udržení normálního stavu kostí a zubů.

Maliny mají dostatečný obsah **železa**, které přispívá k normálním rozpoznávacím funkcím, energetickému metabolismu, k normální tvorbě červených krvinek a hemoglobinu, přenosu kyslíku v těle. **Železo** dále přispívá k normální funkci imunitního systému, ke snížení míry únavy a vyčerpání, podílí se na procesu dělení buněk.

Obsažené barvivo v malinách patří mezi nejsilnější antioxidanty. Čím sytější a tmavší barvu maliny mají, tím je koncentrace tohoto barviva vyšší.
