



Spaghetti Montignac Bio o bardzo niskim Indeksie Glikemicznym (IG=20)

**Odkryj makaron,
który można jeść i chudnąć!**

Ten wyjątkowy makaron powstał z pszenicy durum, zawiera dodatek pudru z agawy oraz siemienia lnianego które powodują, że makaron posiada unikalne właściwości dietetyczne.

Skład: pszenica durum*, puder z agawy*, siemie lniane* (*) produkty rolnictwa ekologicznego.

Makarony należą do najbardziej popularnych dań na świecie, niestety ich IG jest wysoki (50-55), dlatego mogą być przyczyną wzrostu masy ciała. Makarony razowe mają niższy wskaźnik IG, ale ich smak nie odpowiada wielu miłośnikom makaronów, wartość IG dla makaronu razowego ugotowanego al dente wynosi 40.

Przedstawiamy Państwu spaghetti, które powstało wg. receptury Michela Montignaca. Makaron ten ma 3 x niższy IG, niż tradycyjne spaghetti!

Spaghetti Montignac ma następujące zalety:

- Pomimo unikalnych właściwości dietetycznych smakuje jak najwyższej jakości włoski makaron.
- Posiada wysoką zawartość błonnika; 100g spaghetti Montignac zawiera 10 gram błonnika, 2-3 x więcej niż tradycyjny makaron.
- Błonnik o właściwościach prebiotycznych pomaga: obniżyć poziom cholesterolu, zwiększa absorpcję minerałów (wapna i magnezu), wspomaga proces trawienia oraz obniża poziom cukru we krwi.
- Składniki z których powstaje spaghetti pochodzą z upraw rolnictwa ekologicznego!

Ze względu na niski IG makaron może być spożywany razem z tłuszczami, oliwą i parmezanem, nawet podczas stosowania Pierwszej Fazy Metody Montignac.

Dystrybucja w Polsce:





Michel Montignac (MM) jest twórcą popularnej metody odżywiania, która opiera się na pojęciu Indeksu Glikemicznego (IG).

Kierując się wartością IG możliwe jest komponowanie zróżnicowanych i zrównoważonych posiłków, łatwiejsze jest też utrzymanie niskiej wagi ciała. Metoda Montignac zyskała ogromną popularność na świecie jako alternatywa dla ludzi, którzy chcą schudnąć, obniżyć cholesterol i zminimalizować ryzyko chorób serca oraz cukrzycy.

Na całym świecie sprzedano ponad 18 milionów książek jego autorstwa.

Michel Montignac stworzył asortyment najwyższej jakości produktów spożywczych, które spełniają pięć podstawowych zasad:

- 1 pochodzą z upraw ekologicznych,
- 2 zawierają niski lub bardzo niski indeks glikemiczny,
- 3 nie zawierają cukru,
- 4 są bogate w błonnik pokarmowy,
- 5 nie zawierają nasyconych kwasów tłuszczowych.

PEŁNE ZBOŻA makarony, maca, chleby wypiekane z organicznej mąki z pełnego przemiału, mąka pełna o niskim indeksie glikemicznym, quinoa, ryż, kuskus, musli i wiele innych.



DESERY

czekolady o wysokiej zawartości kakao.



OWOCE dżemy o wysokiej zawartości owoców, różnorodnych smakach, bez dodatku cukru, słodzone skoncentrowanym sokiem z jabłek.

DANIA GOTOWE

sosy pomidorowe, ratatouille.



Dystrybucja w Polsce:

