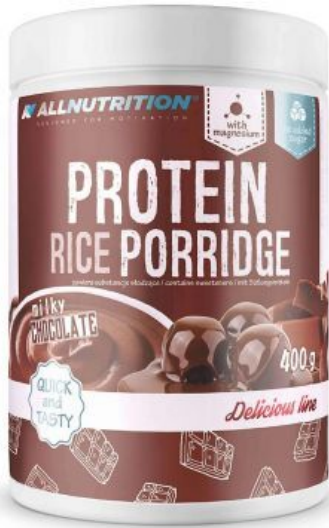


ALLNUTRITION Protein Rice Porridge chocolate 400 g

Preis: 11,18 €



Beschreibung im Wörterbuch

Einheitspreis	400 g
Form	Pulver
Inhalt	400 g
Kategorie	Diätetische Lebensmittel
Marke Hersteller	ALLNUTRITION DELICIOUS LINE
Versand	in 48h

Produktbeschreibung

ALLNUTRITION PROTEIN RICE PORRIDGE Dies ist ein köstliches Dessert auf Basis von Reismehl und Molkenproteinkonzentrat (WPC). Darüber hinaus wurde PROTEIN RICE PORRIDGE mit Magnesium angereichert, das die Funktion der Muskeln und die Proteinsynthese unterstützt. ALLNUTRITION Protein Rice Porridge wurde mit Magnesium angereichert, das eine positive Wirkung auf das Nerven- und Muskelsystem hat. Es schützt unseren Körper vor den Auswirkungen von Stress, hat eine beruhigende Wirkung und stellt das geistige Gleichgewicht wieder her. Bei Ermüdungs- und Schwächezuständen, erhöhter körperlicher und geistiger Aktivität wirkt es stärkend. Es stimuliert die körpereigenen Abwehrmechanismen, schützt den Herzmuskel vor Sauerstoffmangel und reguliert den Blutdruck. **Reismehl** Reismehl, das die Grundlage von PROTEIN RICE PORRIDGE bildet, wird durch Mahlen aus Reiskörnern höchster Qualität hergestellt. Seine gesundheitsfördernden Eigenschaften und sein Nährwert sollten vor allem von Menschen mit Problemen mit Verstopfung und hohem Cholesterinspiegel geschätzt werden. **Eigenschaften von Reismehl** Es ist ein idealer Ersatz für Weizenmehl beim Backen von Kuchen, Muffins und Pfannkuchen. Es eignet sich auch perfekt für Pudding, Knödel, Kuchen und als Verdickungsmittel für Suppen und Soßen. Es ist glutenfrei. Es wird in der Küche auf der ganzen Welt verwendet. Es ist ein Grundnahrungsmittel in der asiatischen Küche, wo es in einer Vielzahl von Gerichten und bei der Zubereitung von Süßigkeiten wie Dango - gekochte Reismehlbällchen, die auf Stäbchen geschöpft werden - verwendet wird. Reismehl ist auch eine gute Quelle für B-Vitamine sowie Magnesium, Eisen und Zink. **Was ist Molkenproteinkonzentrat?** Molkenproteinkonzentrat, ist ein aus Milch gewonnener Bestandteil, der durch Mikrofiltration oder auch Ultrafiltration gewonnen wird. Im Vergleich zu anderen Proteinen (vor allem Pflanzenproteinen, aber auch Kasein, Fleisch- oder sogar Eiproteinen) zeichnet sich WPC durch einen extrem hohen Nährwert aus, der auf den hohen Anteil an essentiellen Aminosäuren (sog. EAAs), insbesondere an verzweigt-kettigen aliphatischen Aminosäuren (d.h. den sog. BCAAs) zurückzuführen ist.