



AGROSTORE
NUTRACEUTICOS PERUANOS S.R.L.



Harina de **Yuca**

100% NATURAL



www.agrostore.com

Beneficios

HARINA DE YUCA

La harina de yuca es muy popular en Latinoamérica, y se usa como espesante de salsas o como harina en la elaboración de panes y repostería. También conocida como Harina de Tapioca o Mandioca.

La harina de yuca es muy rica en hidratos de carbono y no contiene gluten lo que hace son consumo apto para celíacos. Tiene buenas cualidades espesantes por lo que puede ser uno de nuestros recursos en la cocina para espesar salsas.

BENEFICIOS

- La yuca es un alimento rico en hidratos de carbono, fibra, también contiene proteína vegetal, vitaminas y minerales.
- Tiene acción energética, depurativa, hipocolestemiante, neuroestimulante, antitrombótica, antioxidante, antiinflamatoria, inmunoestimulante.
- Es un alimento saciante.
- Mejora la circulación de la sangre.
- La yuca apenas tiene grasa.
- Aporta mucha energía, es por lo tanto excelente para deportistas, niños y personas activas.
- Es de fácil digestión.
- Ayuda a evitar la formación de trombos.
- Al no contener gluten es una opción excelente para los celíacos para sustituir a los cereales con gluten y obtener una buena fuente de carbohidratos.
- Favorece al funcionamiento del sistema renal.
- Ayuda a mantener un cabello y uñas fuertes y saludables.
- Mejora nuestras defensas.
- Ayuda a mantener unos dientes y huesos fuertes.



¿Cómo se obtiene la HARINA DE YUCA?

La harina de yuca es un producto natural que se prepara a partir del procesamiento y la molienda de esta raíz en donde no intervienen procesos químicos, es muy rica en hidratos de carbono, no contiene gluten lo que hace su consumo apto para celíacos y cada vez gana más adeptos entre aquellos que buscan una alternativa a las tradicionales harinas de cereales. Este tipo de harina es rica en carbohidratos, por lo que es una forma de proporcionarle energía al organismo para favorecer el aumento de peso.

Cada vez se relaciona más la harina de yuca con alimentación saludable. Su utilización es amplia ya que se puede aplicar en diferentes preparaciones, como panes, tortas, arepas, salsas y hasta aderezos.



Información NUTRICIONAL

Composición Nutricional	Harina de Yuca cruda	Harina de Yuca cocida
Energía	361 calorías	365 calorías
Carbohidratos	87.9 g	89.2 g
Proteínas	1.6 g	1.2 g
Grasas	0.3 g	0.3 g
Fibras	6.4 g	6.5 g
Hierro	1.1 g	1.2 g
Magnesio	37 mg	40 mg
Calcio	65 mg	76 mg
Potasio	340 mg	328 mg



¿PORQUÉ DEBERÍAS EMPEZAR A INCLUIR ESTA SÚPER HARINA EN TU DIETA?

La harina de yuca puede ser una alternativa saludable especialmente para las personas que presentan algún tipo de intolerancia o alergia no solo al gluten, sino a cualquier otra proteína de las que contienen los cereales.

También es libre de frutos secos como almendras, nueces, avellanas, entre otros; uno de los grupos de alimentos que más alergias provocan, por eso te da la garantía casi total de estar a salvo de reacciones adversas de tipo alérgico.



AGROSTORE
NUTRACEÚTICOS PERUANOS S.R.L.

Contáctanos



+51 999 167 726



dangoba@gmail.com



Av. Unión 873, Castillo Grande
Huánuco

