



Farine de Patate douce bio

13,90 € ★★★★★ (4,7/5) - 208 note(s) - 205 avis

Ideal en remplacement de toutes les farines industrielles.

- ✓ Cliquez ici pour connaître la différence entre farine de patate douce blanche et orange
- ✓ Sans Gluten. Bio. IG modéré => pas de pic d'insuline
- ✓ Concentré de nutriments : 5kg de patate douce bio = 1kg de farine bio
- ✓ Pancakes de patate douce au petit déjeuner : fini les fringales dans la matinée

DDM en cours farine de patate douce blanche : 09/2023 - orange: 03/2024

Format:

Farine:

Quantité: ✓ Livré à votre domicile en 2 jours !

- BIO**
Produit issu de l'agriculture biologique
- Indice glycémique bas :**
-75% de glucides complexes
- Concentré de nutriments :**
5 kg de patate douce = 1kg de poudre
- Votre corps adore :**
riche en fibres, -0,5% de matière grasse
- Ideal en remplacement des farines industrielles (IG haut, gluten, OGM)**
- Produit 100% naturel :**
sans OGM, sans pesticides ni métaux lourds

DETAIL	COMPOSITION	UTILISATION	CERTIFICATS	AVIS (208)
				★★★★★

LA VÉRITABLE POUDRE DE PATATE DOUCE

La patate douce est un ingrédient apprécié par les sportifs et toutes les personnes soucieuses de rester en bonne santé.

La poudre de patate douce concentre toutes les qualités nutritives de la patate douce et elle permet de remplacer les farines classiques contenant du gluten et des glucides à assimilation rapide.

En produisant notre poudre de patate douce de manière biologique, nous apportons à votre corps une excellente source de glucides à assimilation lente et une source de fibres bénéfique pour l'organisme.

- ✓ La patate douce, adorée par les sportifs pour ses qualités nutritives
- ✓ Concentré de nutriments : 5kg de patate douce sont déshydratés pour obtenir 1kg de poudre
- ✓ Une excellente base pour réaliser des recettes healthy et prendre soin de vous
- ✓ Cultivée en agriculture Biologique et certifiée par un organisme indépendant



DEPUIS LES CHAMPS D'AFRIQUE OU D'AMÉRIQUE DU SUD JUSQUE DANS VOTRE ASSIETTE, POUR UNE QUALITÉ SANS COMPROMIS

En déshydratant de la patate douce à faible température, nous conservons les qualités nutritionnelles et gustatives de la patate douce.

Il faut pas moins de 5 kg de patate douce pour obtenir 1kg de poudre. C'est ce qui rend notre poudre si nutritive et si délicate.

Etant issue d'une matière première de qualité, riche en fibres, en vitamines et minéraux, ses glucides complexes libèrent de façon prolongée de l'énergie dans votre organisme et évitent un pic glycémique et la fringale qui suit généralement.

Vous mangez sainement et à votre faim !

UNE CULTURE BIOLOGIQUE POUR LE RESPECT DES ÉQUILIBRES NATURELS

En utilisant la culture biologique pour notre poudre de patate douce, les bénéfices vont au-delà des qualités du produit. C'est un choix qui impacte tout l'écosystème autour de la culture de la patate douce :

- ✓ Respect de la faune et de la flore environnantes et maintien de la biodiversité
- ✓ Préservation de la santé des agriculteurs et de leur famille grâce à l'absence de traitement chimiques nocifs
- ✓ Développement économique local : en s'engageant sur une démarche biologique et un tarif d'achat supérieur à la culture conventionnelle, vous participez au développement économique de la filière et contribuez à procurer des revenus stables à des petits producteurs

- ✓ Agriculture biologique
- ✓ Respect de la biodiversité et de l'écosystème
- ✓ Sans additifs

≠

- ✗ Agriculture conventionnelle
- ✗ Cultures intensives et OGM
- ✗ Ajout artificiel de vitamines

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

- 0 Pourquoi utiliser de la poudre de patate douce dans ses recettes ?
- 0 La patate douce déshydratée est elle encore bonne pour la santé ?
- 0 Quel est l'intérêt de choisir du Bio ?
- 0 Cela revient cher à l'usage ?
- 0 La poudre patate douce NUTRIPURE a t elle un goût ?

VOUS AIMEREZ AUSSI

Whey Isolate native
39,90 €

Nootropure
39,90 €

Pack les Incontournables
64,90 € - 58,23 €

Peptide de collagène Peptan*
28,80 €

Raw Barre Bio
2,30 €

Articles du blog en relation

NEWSLETTER

Recevoir notre newsletter hebdo: **des infos et des recettes ! Pas de spam !**
Vous pouvez vous désinscrire à tout moment.

Votre adresse e-mail