

ŁUSKA KAKAOWCA 250g



Cena: 8,07 PLN

Opis słownikowy

Producent

Rejestracja

Opis produktu

ŁUSKA KAKAOWCA 250g

Informacje ogólne:

Łuska kakaowca to produkt uboczny powstały podczas procesu fermentacji i prażenia owoców kakaowca. Od kakao różni się obecnością błonnika w dużo większej ilości. Podobnie jak proszek kakaowy, łuski zawierają magnez, polifenole, teobrominę, oraz kofeinę (ale w zdecydowanie mniejszej ilości). Dzięki zawartemu w łusce kakaowca błonnikowi, zmielona świetnie nadaje się jako aromatyczny dodatek do ciast czy koktajli. Błonnik wywiera korzystny wpływ na prawidłową pracę układu pokarmowego, perystaltykę jelit, wspomaga oczyszczanie organizmu z toksyn i metali ciężkich, a także wpływa na obniżenie poziomu cukru i cholesterolu we krwi. Jednak łuskę kakaową można spożywać również w postaci napoju. Zaparzoną gorącą wodą, z dodatkiem mleka lub bez daje smaczny, aromatyczny i lekko pobudzający napój, podobny w smaku do kakao. Tradycyjny słąski napój z łuski kakaowca to tzw. „kakałszale”, powstały poprzez kilkuminutowe gotowanie łuski w wodzie. Powszechne źródła zielarskie podają, że wywar z łuski kakaowca wpływa na laktację, a jednocześnie nie powoduje zbyt dużego spożycia kofeiny.

Skład:

Łuska kakaowca 100% (suszy ziołowy)

Przeciwwskazania:

Nie zażywać, w przypadku alergii na którykolwiek ze składników produktu.