

PAN Integral MULTICEREAL con BETAGLUNO DE AVENA

Pañeco

INGREDIENTES: Harina de trigo, Agua, Salvado de Avena, Betaglucanos de Avena, Gluten de Trigo, Sémola de trigo, Copos de Avena, Granillo de Soja, Harina de Cebada, Masa Madre, Sal, Dextrosa, Emulgente E-472, E-471, E-300, E-920, Encimas.

VALOR NUTRICIONAL / 100g	
Valor Energético	1198 kj -286 Kcal
Proteínas	10.60g
Hidratos de Carbono	46,56g
De las cuales azúcares	2.94g
Grasas	3.71g
De las cuales saturadas	0.9 g
Fibra alimentaria	7.01g
Sodio	0.67g

Ayuda a reducir tu COLESTEROL



En España, uno de cada dos adultos presenta un nivel elevado de colesterol en sangre. El exceso de éste puede provocar su acumulación en las paredes de los vasos sanguíneos, estrechándolos y constituyendo uno de los factores de riesgo más significativos para las enfermedades cardiovasculares. La OMS estima que el 80% de éstas se puede prevenir.

Liv es un pan delicioso que contiene betaglucanos de avena. Estudios clínicos, confirmados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, demuestran que el consumo de **3 gramos** de betaglucanos de avena al día, reduce activamente el exceso del colesterol LDL, conocido como "colesterol malo".

El consumo diario de los gramos de betaglucanos de avena antes mencionados, podría reducir entre un 10 y un 12% el riesgo de padecer enfermedades coronarias.

¿Qué son los betaglucanos?

Betaglucanos: fibras solubles en agua, encontradas principalmente en semillas tales como la avena y la cebada.

El betaglucano es un ingrediente natural sin contraindicaciones ni limitaciones de consumo para cualquier persona sin restricciones especiales en su dieta.

El pan
que
cuida
tu
corazón