

## Harina de Mandioca Bio Low Carbs, 1Kg - Biorganic - SIN GLUTEN

[Ver producto](#)

Harina de mandioca (100%) ? Procedente de cultivo ecológico. Sin gluten y sin alérgenos. 40% menos de carbohidratos.

La mandioca también conocida como: yuca, tapioca, o casabe, es un arbusto de la familia Euforbiaceae, extensamente cultivado en Sudamérica y África. La parte comestible son sus raíces, unos tubérculos que presentan alto valor alimentario a partir del cual se obtiene la harina de mandioca. Este alimento es importante por su alto valor alimentario.

- ☑ Aporta mucha energía, es por lo tanto excelente para deportistas, niños y personas activas.
- ☑ La yuca es de fácil digestión.
- ☑ Es una fuente natural de antioxidantes.
- ☑ Contiene ácido fólico, un nutriente muy importante durante el embarazo.
- ☑ 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.
- ☑ Rico en vitaminas A, B2, B3, B6, B9 o ácido fólico, C, K y minerales como el potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro y sodio.

No debe confundirse con el almidón de tapioca o fécula de mandioca, que este también puede tener apariencia de harina.

### Uso

Es de las pocas harinas sin gluten que puede emplearse de igual manera que la harina de trigo. Se recomienda para la elaboración de postres como puddings o flanes. También se recomienda para la elaboración de bizcochos, galletas, panqueques, crepes o arepas.

**Precio: 8,90€**

[Añadir al carrito](#)

# Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



## Descripción

Harina de mandioca (100%) ? Procedente de cultivo ecológico. Sin gluten y sin alérgenos. 40% menos de carbohidratos.

La mandioca también conocida como: yuca, tapioca, o casabe, es un arbusto de la familia *Euforbiaceae*, extensamente cultivado en Sudamérica y África. La parte comestible son sus raíces, unos tubérculos que presentan alto valor alimentario a partir del cual se obtiene la harina de mandioca. Este alimento es importante por su alto valor alimentario.

- ☑ Aporta mucha energía, es por lo tanto excelente para deportistas, niños y personas activas.
- ☑ La yuca es de fácil digestión.
- ☑ Es una fuente natural de antioxidantes.
- ☑ Contiene ácido fólico, un nutriente muy importante durante el embarazo.
- ☑ 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.
- ☑ Rico en **vitaminas** A, B2, B3, B6, B9 o ácido fólico, C, K y **minerales** como el potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro y sodio.

No debe confundirse con el almidón de tapioca o fécula de mandioca, que este también puede tener apariencia de harina.

Uso: Es de las pocas harinas sin gluten que puede emplearse de igual manera que la harina de trigo. Se recomienda para la elaboración de postres como puddings o flanes. También se recomienda para la elaboración de bizcochos, galletas, panqueques, crepes o arepas.

Alérgenos: ninguno.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores por 100 g.)

Energía  
1481 kJ / 354 kcal

Proteínas  
1.80 g

Hidratos de Carbono  
86 g

De los cuales azúcares

1.3 g

Grasas

0 g

De los cuales saturadas

0 g

Fibra

6 g

Sal

0.003 g

SKU: 0000180-

Categoría: [Harinas Sin Gluten](#)

Etiquetas: [bio](#), [cassava](#), [harina](#), [low carb](#), [mandioca](#), [maniok](#), [polvo](#), [sin gluten](#), [yuca](#)

## Información adicional

**Peso:** 1 kg