

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