

Bio geschälter Buchweizen



Organischer geschälter Buchweizen ist ein hochwertiger Buchweizenkern. Bio geschälter Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern mit Rhabarber assoziierte Fruchtsamen. Daher ist es nicht nur für die Ernährungsgewohnheiten von Menschen geeignet, die empfindlich auf Weizen oder Gluten reagieren, sondern auch für Menschen, die ihre Getreidezufuhr begrenzen. Buchweizen hat einen niedrigen Glutengehalt und das Hauptprotein ist Globulin. Buchweizen enthält viel Lysin und wenig Methionin. Das Aminosäuremuster kann zu Hauptkörnern (wie Weizen, Mais und Reis mit niedrigem Lysingehalt) komplementär sein. Die Kohlenhydrate von Buchweizen sind hauptsächlich Stärke. Da die Partikel relativ klein sind, sind sie leichter zu kochen, leichter zu verdauen und leichter zu verarbeiten als andere Getreidearten. Buchweizen ist reich an Ballaststoffen und hat einen zehnfachen Gehalt an raffiniertem Reis. Buchweizen enthält auch Spurenelemente wie Eisen, Mangan und Zink. B-Vitamine, Vitamin E, Chrom, Phosphor, Kalzium, Eisen, Lysin, Aminosäuren, Fettsäuren, Linolsäure, Nikotinsäure,

Nikotinsäure, Rutin usw. Buchweizen ist nicht nur umfassend in der Ernährung, sondern auch reich an hochaktiven medizinischen Inhaltsstoffen wie Bioflavonoiden, Polypeptiden, Zuckeralkoholen und D-Chiro-Inosit. Es hat die Funktion, Zucker, Lipide, Cholesterin, Antioxidantien, Anti-Aging und freie Radikale zu reduzieren. Eigenschaften.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio geschälter Buchweizen](#)