



Levadura Desamargada 300 g Natursana

SKU: 467010042 EAN13: 8436012944827

Descripción

La Levadura de Cerveza Desamargada de NATURSANA es un producto natural que se obtiene de la fermentación de cereales como la cebada o el trigo gracias al microorganismo *Saccharomyces cerevisiae*, levadura comunmente usada para la elaboración de la cerveza. Sin el sabor amargo que la caracteriza, se presenta en forma de escamas a las que se le ha sometido a un proceso de lavado (no abrasivo), que la hace magnífica para condimentar tus platos y beneficiarte de todas sus propiedades nutricionales.

Ingredientes

Levadura desamargada.

Modo de uso

Puede consumirse directamente o añadirla a bebidas vegetales, zumos, yogures o espolvorearse sobre ensaladas o sopas.

Presentación

Envase de 300 g

Advertencias

Conservar en un lugar fresco y seco.

Puede contener trazas de **Gluten, Frutos de cáscara, Soja, Sésamo y Sulfitos.**

Información nutricional

Por cada 100 g

	Cantidad
Valor energético	1426 kJ / 341 kcal
Grasas <i>de las cuales saturadas</i>	4,20 g <i>0,60 g</i>
Hidratos de carbono <i>de los cuales azúcares</i>	40,20 g <i>15,60 g</i>
Fibra	21,70 g
Proteínas	46,40 g
Sal	0,09 g

Información sobre alérgenos

Frutos con cáscara, Gluten, Sésamo, Soja, Sulfuroso/sulfatos,

Certificaciones

