

نان کامل با عطر سلامتی



نان کامل با بهبود سوخت و ساز گلوکز،
در پیشگیری و کنترل "دیابت نوع ۲" مؤثر است.



نان کامل از آردی تهیه می شود که هر سه بخش دانه گندم (سبوس، جوانه، مغز گندم) در آن حفظ می شود.





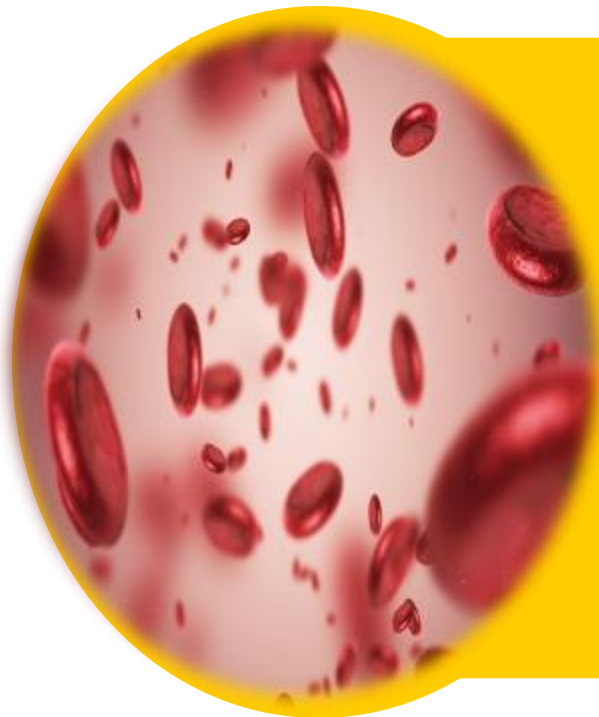
نان کامل با داشتن "فیبر" و "مواد مغذی مختلف"
به تناسب اندام و کنترل وزن کمک می کند.



نان کامل از آردی تهیه می شود که هر سه بخش دانه گندم (سیوس، جوانه، مغز گندم) در آن حفظ می شود.



نان کامل با عطر سلامتی



نان کامل می تواند تا ۵۰ درصد آهن مورد نیاز روزانه یک فرد بزرگسال را تامین کند. رعایت فرایند تخمیر نان و رعایت زمان ماندگاری خمیر به منظور انجام تخمیر کامل موجب بهبود کیفیت نان و افزایش جذب آهن، روی و کلسیم موجود در نان می شود.



نان کامل از آردی تهیه می شود که هر سه بخش دانه گندم (سبوس، جوانه، مغز گندم) در آن حفظ می شود.



نان کامل با عطر سلامتی



مصرف نان کامل برای

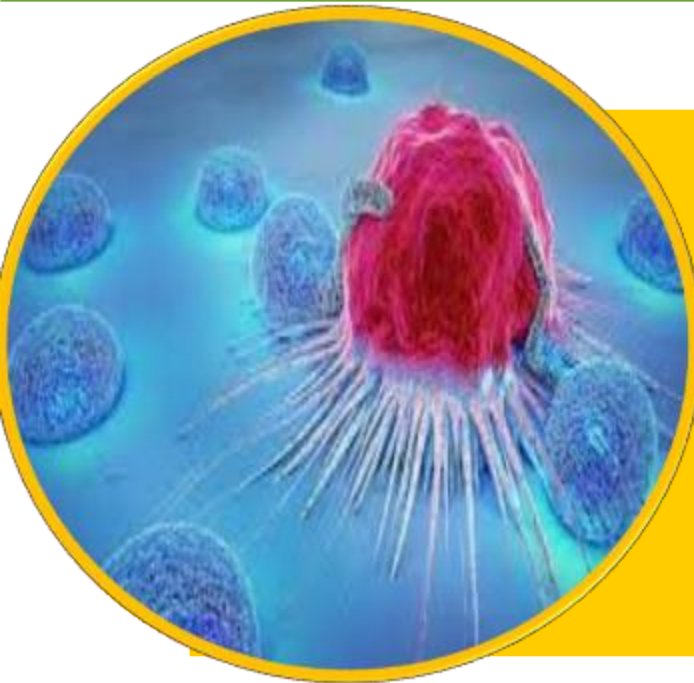
کاهش سطح چربی و کلسترول خون مفید است.



نان کامل از آردی تهیه می شود که هر سه بخش دانه گندم (سیوس، جوانه، مغز گندم) در آن حفظ می شود.



نان کامل با عطر سلامتی



مصرف نان کامل در رژیم غذایی بروز "سرطان های دستگاه گوارش" را تا حد قابل توجهی کاهش می دهد.



نان کامل از آردی تهیه می شود که هر سه بخش دانه گندم (سبوس، جوانه، مغز گندم) در آن حفظ می شود.

