



HGW



BLUEBERRY SOY PROTEIN POWDER

Proteína de Soya con Arándano en Polvo



XILITOL

Su función principal es como edulcorante, tiene propiedades anticariogénicas y su metabolismo es independiente de insulina. Estos azúcares alcoholes no requieren insulina para metabolizarse y por ello, no elevan la glucemia rápidamente en el organismo, sino que producen una respuesta mucho más lenta. Por esa razón, suelen ser útiles en alimentos para diabéticos o para personas con triglicéridos altos en sangre.



PROTEÍNA AISLADA DE SOYA

La proteína de soya reduce las concentraciones de colesterol sanguíneo y es una fuente de isoflavonas, jugando un papel importante en la prevención de enfermedades del corazón (Wong, 1998). La proteína de soya contiene todos los aminoácidos esenciales requeridos en la nutrición humana: isoleucina, leucina, lisina, metionina y cisteína, fenilalanina, tirosina, treonina, triptófano, valina e histidina.

Proteína Vegetal.
Ligeramente dulce.
Ligero sabor
Nutritivo y Saludable para tu día.
Libre de Octógonos.



ARÁNDANO

Estudios realizados en Estados Unidos y diferentes partes del mundo lo califican como el alimento de mayor poder antioxidante del siglo XXI. La principal propiedad de estos frutos son sus altos contenidos de antocianos y vitaminas, que intervienen en la formación de colágeno, huesos, dientes, glóbulos rojos y favorecen la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones (EROSKI, s.f.; Ostrolucka et al., 2008).



LECITINA DE SOYA

Una de las funciones de la lecitina es su poder de aportar ácidos grasos muy saludables, como el linoleico y el linolénico, además de inositol, colina y fósforo, contribuyendo a mejorar el perfil lipídico en sangre y cardiovascular.



PROTEÍNA DE MANÍ

De origen vegetal que tiene ricas cadenas de aminoácidos en su formación, que ayudan a la construcción muscular. Sus proteínas son ricas en arginina. Las proteínas del maní son de lenta digestión, lo que lo hace un acompañante ideal en caminatas, montañismo o deportes de larga duración.



KONJAC

Funciona como una fibra dietética viscosa, uno de sus principales usos nutracéuticos es disminuir el colesterol, evita también la absorción de algunas grasas y provoca saciedad, siendo un potencial coadyuvante para el control de la obesidad, hiperglucemia (disminuye los niveles de glucosa e insulina), hiperlipidemia e hipercolesterolemia (interfiere en el transporte de colesterol y ácidos biliares).