

# Betaglucanos de Levadura Nutricional Superfood

Nombre Científico:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Descripción física del producto	Betaglucanos (Beta-1,3/1,6) de levadura NUTRICIONAL 100% (extraído de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), en polvo
Características físico- químicas	Color: Beige claro. Olor: neutro Sabor: neutro, algo salado.

Betaglucanos de levadura nutricional de Energy Feelings es un grandioso súper alimento para enriquecer el valor nutritivo de cualquier preparación. Forman una solución espesa con textura de gel en los intestinos. Beneficios como:

- Reducir los niveles de glucosa en sangre y mejorar la respuesta a la insulina
- Reducir el colesterol LDL así como los niveles de colesterol total
- Aumentar la sensación de saciedad mediante liberación del péptido YY
- Favorecer el crecimiento de las bacterias beneficiosas en los intestinos
- Mejora respuesta inmunitaria

Betaglucanos de levadura nutricional de Energy Feelings a partir de una cepa de la levadura primaria *Saccharomyces cerevisiae* cultivada en melazas purificadas de remolacha. Más tarde es inactivada y secada en un tambor de rodillos que la convierte en escamas homogéneas. Al ser inactiva, esta levadura no proliferaría el desarrollo de levaduras en el tracto intestinal.

Se trata de un alimento con extraordinarias propiedades nutricionales. Es ideal para enriquecer la alimentación de personas sanas y convalecientes, niños, deportistas, personas veganas o vegetarianas..

Este superalimento es además extraordinariamente rico en todas las vitaminas del grupo B..

Recordemos que por el estilo de vida actual, contaminación y niveles de estrés que predominan en la población, las necesidades de vitaminas del grupo B se ven incrementadas. Motivo por el que incluir Betaglucanos de levadura nutricional de Energy

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

Feelings en la alimentación diaria es una manera de asegurar la ingesta de vitaminas del grupo B.

Este excepcional alimento contiene además cantidades considerables de calcio, magnesio, hierro y cobre. Es una buena fuente de fibras dietéticas naturales y posee un bajo contenido de grasa.

### Principales Ventajas:

- Delicioso sabor ligeramente salado
- Gran versatilidad de uso, pudiendo utilizarse en preparaciones crudas o cocidas
- Muy bajo índice glucémico
- Buena fuente de fibras
- Libre de gluten
- Indicada para vegetarianos y veganos por su valioso aporte nutricional de altísima biodisponibilidad
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.
- Fácil disolución
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

### Información Nutricional:

Betaglucanos de LEVADURA NUTRICIONAL	100g
<b>ENERGY Kcal/Kj</b>	371/1552
<b>FAT g</b>	5,2
<b>Saturated g</b>	0
<b>CARBOHYDRATES g</b>	79,2
<b>Sugar g</b>	0
<b>FIBER g</b>	79,2
<b>PROTEINAS g</b>	2,0
<b>SAL g</b>	0,1
<b>Betaglucanos (Beta-1,3/1,6) g</b>	79,2

VRN= Valor de Referencia de Nutrientes

Sin gluten, Sin derivados lácteos ni gelatina, Sin aditivos, Sin azúcar añadido

**Información de Alérgenos:**

No contiene alérgenos según Anexo II Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	<input type="checkbox"/> Almendras	No
<input type="checkbox"/> Trigo	No	<input type="checkbox"/> Avellanas	No
<input type="checkbox"/> Centeno	No	<input type="checkbox"/> Nueces	No
<input type="checkbox"/> Cebada	No	<input type="checkbox"/> Anacardos	No
<input type="checkbox"/> Avena	No	<input type="checkbox"/> Pacanas	No
<input type="checkbox"/> Espelta	No	<input type="checkbox"/> Nueces de Brasil	No
<input type="checkbox"/> Kamut o sus variedades híbridas	No	<input type="checkbox"/> Alféncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	<input type="checkbox"/> Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente</i>		<i>No = ausente</i>	
		<i>T= Trazas</i>	

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

### Consejos de uso y aplicaciones:

Los Betaglucanos de levadura nutricional de Energy Feelings puede ser usada en muy diversas aplicaciones y formatos.

Al día de 1 a 3 g, añadir a bebida vegetal, leche, yogurt o agua al gusto. Se puede espolvorear directamente sobre ensaladas y platos elaborados fríos y calientes. Se utiliza para la elaboración de “quesos” veganos, para gratinar, como ingrediente de rellenos. También se puede combinar con especias o hierbas y elaborar condimentos. Realza los sabores de guisados, salsas, pasta, pizzas por su sabor que recuerda al del queso.

Se disuelve bien en medios líquidos por lo que se puede usar para enriquecer sopas y cremas. En batidos y bebidas vegetales, como el topping de los cereales de la mañana.

Las aplicaciones culinarias son prácticamente ilimitadas.

Al no contener Gluten es apta para CELIACOS

### Conservación:

Almacenar en un lugar fresco (5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (R.H 55-60%) y limpias.

Una vez abierto el empaque, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

### Presentaciones:

Doypack 150 g

### Advertencia:

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos.

Precaución: suspenda su uso si se produce alguna reacción adversa.

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

### Libre de:

#### Plaguicidas

Este producto cumple con los requisitos descritos en el Reglamento del Consejo (CE) No. 834/2007 (y modificaciones consecutivas). También cumple con la estricta norma de agricultura ecológica. Durante el proceso de fabricación, el producto y los materiales de embalaje no son expuestos a pesticidas o residuos de pesticidas.

#### Sustancias indeseables

Los niveles de sustancias indeseables (metales pesados, HAP, micotoxinas, etc.) están por debajo de los límites identificados por la legislación de la UE (Reglamento de la Comisión No 2073/2005, No 1881/2006 y sucesivas enmiendas), incluidas las recomendaciones de la EFSA sobre alimentos contaminantes.

#### Transgénicos (GMO)

Este producto no está sujeto a modificaciones genéticas. Reglamentos 1829/2003/EC y 1830/2003/ EC sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

#### Irradiación

El producto no ha sido irradiado y cumple con el reglamento de la UE 1999/3/EC.

#### Pruebas en animales

Confirmamos que no realizamos ni encargamos pruebas en animales de ningún producto.

### Producido por:

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.



## FICHA TÉCNICA

última revisión: 01-09-2021



Tentorium Energy, S.L.  
Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84  
Email: [ksorensen@energyfeelings.com](mailto:ksorensen@energyfeelings.com)  
Web: <http://www.energyfeelings.com>