

CATÁLOGO DE PRODUCTOS **SALUDABLES**



Nuestros SELLOS SALUDABLES



Productos veganos

Una alimentación vegana es sin productos de origen animal, huevos, lácteos, carne, pescado, marisco, o incluso la miel. La diferencia de la dieta vegetariana se encuentra en que esta última sí se consumen los productos animales, siempre que no ocasionen la muerte del animal. Entonces la dieta vegetariana puede incluir alimentos como la leche, el yogur, el queso o la miel.



Productos sin lactosa

La lactosa es un azúcar que está presente en todas las leches de los mamíferos, como leche de cabra, leche de oveja, etc. y se puede encontrar en muchos alimentos preparados, es el llamado azúcar de la leche, que se compone de glucosa y galactosa. Nuestros productos sin lactosa son alimentos completamente seguros, que no contienen lactosa. Estos productos hacen que el alimento se digiera con total facilidad y mantienen todos sus nutrientes.



Productos sin gluten

El gluten es una proteína que se encuentra en la semilla de muchos cereales como trigo, cebada, centeno, espelta, y posiblemente avena, los sin gluten son arroz, maíz, quinoa, amaranto, etc. Es importante aclarar que una dieta "libre de gluten" significa que la cantidad de éste en el alimento está por debajo de un determinado punto y no necesariamente que no lo contiene. Según reglamentación de la OMS y la FAO.



Productos sin grasa animal

Los productos libres de grasa animal, indican que en su elaboración no se usaron grasas de este origen. Siendo éstas reemplazadas por grasas de origen vegetal. Nuestros productos ayudan a disminuir el colesterol total de la dieta. Dando una opción, más saludable.

Nuestros SELLOS SALUDABLES



Productos altos en fibra

Significa que un alimento posee un alto contenido de fibra, la fibra dietética es la parte de los alimentos que el cuerpo no puede digerir, proporciona una gran cantidad de beneficios para la salud.

Algunos son el trigo integral, avena, cebada, centeno y maíz, además estos también contienen más vitaminas y minerales que los refinados.



Productos sin maní

La alergia al maní es una respuesta anormal del cuerpo frente a las proteínas encontradas en el maní o cacahuete. Con el fin de evitar comer los alimentos o usar los productos que contienen maní, es importante leer las etiquetas de los alimentos. El maní es muy diferente de los frutos secos. De todas formas, algunas personas con alergia al maní también deben evitar los frutos secos tales como las nueces, las almendras y otros.



Productos sin azúcar agregado

El azúcar es una sustancia de sabor dulce y color blanco o morena, cristalizada en pequeños granos. Si un producto dice su etiqueta que "sin azúcar agregado o añadido" significa; que si bien contiene azúcar, esta proviene exclusivamente de una fuente natural. En otras palabras, en su proceso de producción no se le adicionó azúcar ni sustitutos.



Productos light

Cuando un producto es light, tiene una reducción de calorías del 25% en uno o más nutrientes durante su elaboración, como las grasas, los azúcares o ambos.

PANADERÍA



Contenido / beneficios / clasificación



PAN 6 SEMILLAS



beneficios

Las semillas se destacan por su contenido en fibra, que contribuyen a la salud intestinal, reducción del colesterol y prevención de enfermedades.

contenido

Harina de trigo 000 e integral, grasa vegetal, semillas de (mijo, sésamo blanco, sésamo negro, lino, chía, amapola), levadura fresca, gluten de trigo, extracto de malta, melaza, sal fina, azúcar blanca, conservante, mejoradores, esencia de caramelo.



PAN DE CENTENO 80%



beneficios

Producto con alto contenido en fibra. Posee minerales como el zinc, hierro, calcio y magnesio; que ayudan a fortalecer el esqueleto y los dientes. También mejora la piel, fortalece el crecimiento del cabello y reduce el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.

contenido

Harina de centeno, harina de trigo 00, masa madre de centeno, levadura fresca, sal fina.



PAN DE YOGHURT DIET



beneficios

Alto contenido de fibra, ayuda a regular la flora intestinal. Aporta calcio, vitamina B12 y proteínas. Es una excelente opción en la prevención de la osteoporosis. Refuerza el sistema inmune y aumenta las defensas.

contenido

Yogurt natural, huevo, harina de trigo integral, naranja, gluten, esencia de vainilla, limón, levadura fresca, edulcorante, esencia de caramelo.



PAN DE YOGURT CON AVENA



beneficios

Gran aporte de proteínas, hidratos de carbono complejos, grasas saludables, vitaminas y minerales. Sus componentes mejoran y protegen la microbiota intestinal. Esto hace que este pan, sea un alimento completo y muy beneficioso, con marcadores de protección cardiovascular y enfermedades metabólicas. Logra un efecto de saciedad óptimo, lo que favorece al control y pérdida de peso.

contenido

Yogurt natural, huevo, harina de trigo integral, naranja, gluten, esencia de vainilla, limón, levadura fresca, avena, edulcorante, esencia de caramelo, sal fina.

Contenido / beneficios / clasificación



10214

PAN SALVADO SIN SAL



beneficios

El elevado contenido de fibra insoluble, ayuda a regular la función intestinal, aumentando la sensación de saciedad. Resulta beneficioso para personas con diabetes, dislipidemia e hipertensión arterial.

contenido

Harina de trigo 000, harina de salvado de trigo, gluten, grasa vegetal, levadura fresca, extracto de malta, melaza, azúcar blanca, mejoradores, conservantes, esencia de caramelo.



10553

PAN MEGA FIBRA



beneficios

Producto bajo en grasa y con un elevado aporte de fibra a partir de semillas y cereales integrales. Los carbohidratos complejos que posee, se destacan por su absorción lenta, ayudando a mantener estables los niveles de glucosa en sangre. Alto contenido en minerales y ácidos grasos saludables. Aporte de vitaminas; en especial las del grupo B (B1, B2, B3; B5 y B9).

contenido

Harina de centeno, masa madre agria, harina de trigo 00, semillas de (sésamo blanco, lino, chía, mijo), levadura fresca, sal fina.



10555

SNACKS DE SEMILLAS



beneficios

El importante contenido de semillas en este producto aporta calcio, selenio, omega 3, magnesio, hierro, zinc, y vitaminas del complejo B. Además, contiene fibra; que ayuda a perder peso, controlar los niveles de colesterol, triglicéridos y de glucosa en sangre. Es un excelente antioxidante.

contenido

Semilla de (chía, lino, girasol, calabaza), aceite de oliva, sal fina.



10451

PAN DE TAPIOCA



beneficios

Fuente natural de hidratos de carbono de absorción lenta, alternativa diferente a la harina de trigo. No posee gluten como ingrediente, pero puede contener trazas del mismo. Rico en minerales importantes como calcio, fósforo, zinc, magnesio, hierro. Posee vitaminas B1, B3 y C. Su composición ayuda en casos de anemia, mejora la circulación, salud ósea, y fortalece el sistema inmune.

contenido

Fécula de mandioca hidratada, queso Paraguay, queso mozzarella, huevo, aceite de oliva, conservante, polvo para hornear, sal fina.

Contenido / beneficios / clasificación



10351

PAN CIABATTA MIXTO



beneficios

El trigo integral es una excelente fuente de nutrientes esenciales, como vitaminas del grupo B, vitamina E, magnesio y zinc. Además, la fibra puede ayudar a controlar el apetito y mantener una sensación de saciedad. No contiene grasa animal.

contenido

Harina de trigo 00, harina de trigo integral, aceite de oliva, masa madre, levadura, sal fina.



10960

PAN LINAZA



beneficios

La linaza es rica en fuentes vegetales de ácidos grasos omega-3. Son beneficiosos para la salud cardiovascular, ya que pueden ayudar a reducir la inflamación, mejorar los niveles de colesterol y promover la salud del corazón. La fibra y los ácidos grasos saludables presentes en el pan de linaza pueden ayudar a generar una sensación de saciedad.

contenido

Harina de trigo 00, harina de centeno, semilla de lino, masa agria, levadura fresca, sal fina.



10326

PAN PROTEICO CON SEMILLAS



beneficios

El pan proteico con semillas genera una sensación de saciedad más duradera en comparación con los carbohidratos. Rico en fibra, ácidos grasos omega-3, vitaminas, minerales y antioxidantes, lo que puede contribuir a una dieta equilibrada y a una mejor salud en general. Reduce la inflamación, mantiene niveles saludables de colesterol y promueve la salud del corazón en general.

contenido

Harina de centeno, harina de trigo 000, masa agria, soja torrada, levadura, gluten, aceite de oliva, semillas de calabaza, sal fina.



10323

PAN SELVA NEGRA



beneficios

El pan selva negra puede proporcionar una liberación gradual de energía debido a su contenido de carbohidratos complejos. Esto ayuda a mantener niveles de energía estables a lo largo del día y evita los picos y caídas rápidas de azúcar en la sangre. Apto para pacientes diabéticos.

contenido

Harina de trigo 00, harina de centeno, masa agria, levadura fresca, sal fina.

Contenido / beneficios / clasificación



10967

PANCITOS 3 SEMILLAS



beneficios

Las semillas de girasol, lino y sésamo son ricas en antioxidantes; contienen vitamina E, ácidos grasos saludables omega-3 y omega-6, que contribuyen a mantener a mantener un corazón sano.

contenido

Harina de trigo integral, grasa vegetal, semillas de girasol, lino y sesamo, melaza, sal fina, extracto de malta.



10513

PANCITOS DE GIRASOL



beneficios

El trigo integral y las semillas de girasol son ricos en nutrientes, fuente de vitaminas del grupo B, vitamina E, magnesio, hierro y zinc. Las semillas de girasol son una excelente fuente de ácidos grasos saludables, magnesio y cobre. Necesarios para el funcionamiento adecuado del organismo como el mantenimiento del sistema inmunológico, la salud cardiovascular y la salud ósea.

contenido

Harina de trigo 000, semillas de girasol, harina de trigo integral, grasa vegetal, melaza, levadura, sal fina, extracto de malta.



10515

PANCITOS DE LINO



beneficios

Las semillas de lino son una de las fuentes vegetales más ricas en ácidos grasos omega-3. Rico en fibra dietética, tanto soluble como insoluble. Buena fuente de magnesio, manganeso y tiamina (vitamina B1). Importantes para el funcionamiento adecuado del organismo y contribuyen a mantener la salud ósea, la salud del sistema nervioso y el metabolismo energético.

contenido

Harina de trigo 000, semilla de lino, harina de trigo integral, grasa vegetal, melaza, levadura, sal fina, extracto de malta.



10503

PANCITOS INTEGRAL



beneficios

El pan integral contiene una variedad de nutrientes esenciales, aporta vitaminas del grupo B, vitamina E, magnesio, hierro y zinc. Estos nutrientes son necesarios para el funcionamiento adecuado del organismo y tienen diversos beneficios para la salud, como el apoyo al sistema inmunológico, la salud cardiovascular y la salud ósea. Índice glucémico más bajo y beneficioso para las personas con diabetes.

contenido

Harina de trigo 000, harina de trigo integral, grasa vegetal, melaza, sal fina, extracto de malta, levadura.

Contenido / beneficios / clasificación



PAN PITA INTEGRAL



beneficios

La masa madre aporta sabor único y mejor textura. Favorece la digestión y la absorción de nutrientes, con posible aporte probiótico. Las harinas integrales suman fibra, vitaminas y minerales, con un bajo índice glucémico. Ideal para sándwiches, wraps o para acompañar ensaladas y sopas.

contenido

Masa madre, harina de trigo integral, levadura fresca, harina de trigo, sal fina.



PAN CAMPESINO



beneficios

La fibra ayuda a promover una digestión saludable. El trigo aporta nutrientes como vitamina B, vitamina E, hierro y zinc, mientras que el centeno proporciona fibra, magnesio y vitaminas del grupo B.

contenido

Harina de trigo 00, harina de centeno, masa agria, sal fina, levadura.



PAN CASA RICA



beneficios

El pan de trigo y centeno con frutos secos proporciona vitaminas del grupo B, vitamina E y minerales como el hierro y el zinc. Las nueces y las almendras, son ricas en grasas saludables, proteínas, fibra, antioxidantes. Es una buena fuente de fibra para una buena digestión.

contenido

Harina de trigo 00, harina de centeno, masa agria, uva pasa negra, nuez mariposa, almendras sin cascara, sal fina, levadura.



PAN DE CAMPO INTEGRAL CON SEMILLAS

beneficios

La harina integral y las semillas de lino y sésamo aportan fibra que favorece la digestión y la salud intestinal. El yogurt natural suma proteínas que ayudan a mantener la masa muscular y la sensación de saciedad. Las semillas de lino, ricas en ácidos grasos omega-3, contribuyen a reducir la inflamación y mejorar la salud cardiovascular.

contenido

Harina de trigo integral, semillas de sésamo blanco y negro, semillas de lino, yogurt natural, levadura fresca, sal fina.

Contenido / beneficios / clasificación



PAN CAMPESTRE CON AVENA



beneficios

Elaborado con masa madre que mejora la digestión y prolonga la frescura. La avena favorece la salud intestinal y ayuda a mantener la saciedad, liberando carbohidratos de forma gradual para una energía sostenida. Ideal para desayunos, meriendas o acompañar comidas.

contenido

Masa madre, avena, levadura fresca, harina de trigo.



PAN DE CAMPO CON FRUTOS SECOS



beneficios

Elaborado con masa madre, ideal para la digestión. Fuente de fibra y energía natural por la combinación de harinas, semillas y frutos secos. Con grasas saludables que benefician la salud cardiovascular. Perfecto para desayunos, meriendas o acompañar tablas y sopas.

contenido

Masa madre, levadura fresca, sal fina, semillas, frutos secos, nuez mariposa, harina de trigo.



PAN 3 SEMILLAS ALEMÁN



beneficios

Rico en fibra gracias al centeno y las semillas, que favorecen la digestión y mantienen la saciedad. Bajo índice glucémico, evitando picos de azúcar. Fuente de omega-3 y omega-6, beneficiosos para la salud cardiovascular, y minerales esenciales como magnesio, zinc, fósforo y hierro.

contenido

Masa agria de centeno, harina de centeno, levadura fresca, sal fina, mezcla de 3 semillas, harina de trigo.



PAN BAGUETTE CON SEMILLAS

beneficios

Elaborado con masa madre y semillas que favorecen la digestión y la salud intestinal. Fuente natural de omega-3 y omega-6, con minerales como magnesio, calcio y zinc que contribuyen a huesos fuertes y un sistema inmune saludable. Crujiente por fuera, suave por dentro, con el toque tostado de las semillas.

contenido

Masa madre, sal fina, semilla de lino, semillas de sésamo negro, levadura fresca, harina de trigo.

CONFITERÍA



Contenido / beneficios / clasificación



11750

BUDÍN SIN AZÚCAR AGREGADA



beneficios

Constituye una fuente importante de fibra, omega 3, proteínas y vitaminas que ayudan al buen funcionamiento del organismo. Tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias; y al ser un producto sin azúcar, aporta una incidencia baja sobre la glucosa en sangre.

contenido

Harina de trigo, almidón modificado, huevo, aceites vegetales, arándanos, nuez mariposa, almendra sin cascara, aditivos, sal, edulcorante, esencia de vainilla.



11447

COOKIES KETO



beneficios

Aporta grasas buenas con un alto contenido de proteínas. Logra un efecto de saciedad óptimo, lo que favorece al control y pérdida de peso.

contenido

Harina de almendras, manteca, cobertura de cacao 70%, huevo, edulcorante, esencia de vainilla, polvo para hornear, gelatina sin sabor.



11887

GALLETITAS 3 SEMILLAS



beneficios

Las semillas aportan un importante contenido de fibras, que ayudan al buen funcionamiento intestinal. Alto en proteínas y carbohidratos complejos de absorción lenta beneficiando así la glucemia en sangre.

contenido

Harina de trigo 0000, baño de chocolate semiamargo, almidón de maíz, manteca, huevo, semilla (amapola, sésamo blanco, lino), aceite vegetal, edulcorante, aditivos.



11888

ALFAJORES DE MANÍ



beneficios

Posee grasas saludables y carbohidratos complejos de absorción lenta. Las semillas aportan fibra que ayudan a regular el tránsito intestinal.

contenido

Mantequilla de maní con miel, baño de chocolate semiamargo, manteca, harina de trigo 0000, almidón de maíz, huevo, semilla de (sésamo blanco, lino, amapola), aditivos, edulcorantes, aceite vegetal.

Contenido / beneficios / clasificación



11529

MUFFIN SIN AZÚCAR

beneficios

Aporta proteínas y minerales, como zinc y magnesio. Buen contenido de fibra, que ayuda al fortalecimiento de los huesos y mejora el tránsito intestinal. La canela es un elemento antiinflamatorio muy beneficioso para el organismo.

contenido

Leche entera líquida, harina de trigo integral, harina de trigo 0000, maní pelado, ciruela seca, uva pasa negra, huevo, aceite de girasol, polvo de hornear, edulcorante, bicarbonato de sodio, canela molida.



11955

GALLETITA DE SALVADO SIN AZÚCAR

beneficios

Gran aporte de fibra y vitaminas del complejo B. Contiene proteínas que ayudan al buen funcionamiento y regeneración de tejidos. Favorece al sistema digestivo y reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

contenido

Harina de trigo 0000, manteca, harina de salvado de trigo, huevo, polvo de hornear, edulcorante.



11133

GALLETITA DE FIBRA LIGHT

beneficios

Buen aporte de proteínas, hidratos de carbono complejos, grasas saludables, fibras, vitaminas y minerales. Con un efecto saciógeno que ayuda a comer sin culpas y a mejorar el tránsito intestinal.

contenido

Cereal muesli, harina de trigo 0000, manteca, queso ricota, huevo, canela molida, edulcorante, esencia de vainilla.



11730

GALLETITA DE AVENA LIGHT

beneficios

Contiene proteínas de buen valor biológico que ayudan a regenerar tejidos. La avena aporta gran cantidad de fibra que ayuda al tránsito intestinal, reduce el colesterol malo, regula la glucosa en sangre y la presión arterial. Aporta nutrientes como magnesio, Vitamina B1, tiamina, fósforo, hierro y zinc.

contenido

Avena, harina de trigo 0000, manteca, queso ricota, huevo, canela molida, edulcorante, esencia de vainilla, sal fina.



Contenido / beneficios / clasificación



WAFFLE FIT DE BANANA Y MANZANA

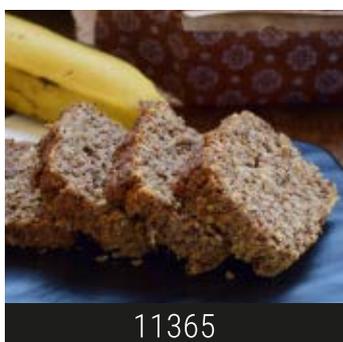


beneficios

La avena aporta buena cantidad de fibra que ayuda a reducir los índices de colesterol en el cuerpo. Contiene nutrientes como magnesio, Vitamina B1, tiamina, fósforo, hierro y zinc. Excelente opción para fortalecer piel, uñas y cabello.

contenido

Banana, clara de huevo, avena, manzana, canela, edulcorante.



PAN DE BANANA FIT



beneficios

La fibra de la avena reduce los niveles de colesterol, regula la glucosa en sangre y la presión arterial. Aporta nutrientes como magnesio, Vitamina B1, tiamina, fósforo, hierro y zinc. Contiene un alto contenido de proteínas muy beneficiosas para regenerar tejidos. Efecto saciígeno que favorece a la pérdida de peso.

contenido

Banana, avena, huevo, nuez mariposa, leche líquida descremada, harina de almendras, aceite de girasol, canela molida, polvo de hornear, edulcorante, sal fina.



GALLETITA DE SÉSAMO & JENGIBRE



beneficios

El contenido de semillas aporta calcio, selenio, omega 3, magnesio, hierro, zinc, vitaminas del complejo B y fibra. El jengibre posee efectos anti-inflamatorios y ayuda a mejorar el estado de salud de quien lo consuma.

contenido

Avena, miel de caña, semilla de sésamo blanco, semilla de sésamo negro, jugo de limón, huevo, polvo de hornear, edulcorante, jengibre.



STICKS DE SEMILLAS



beneficios

El importante aporte de fibra favorece la reducción del colesterol en sangre y un correcto funcionamiento intestinal. Los antioxidantes, grasas insaturadas, vitaminas y minerales ayudan a controlar el apetito. Tiene un efecto saciígeno y, además, aumenta la energía.

contenido

Harina de trigo 0000, chocolate semiamargo, manteca, huevo, semilla de (amapola, lino, sésamo blanco), almidón, aceite vegetal, edulcorante, aditivos, sal.

Contenido / beneficios / clasificación



11551

CARROT CAKE SALUDABLE

beneficios

Los antioxidantes que contiene la zanahoria retrasan los efectos del envejecimiento, combaten la acción de los radicales libres, reducen la inflamación en caso de lesión y acelera el proceso de curación. Ayuda a mantener la piel tersa y la elasticidad, ya que la Vitamina E que contiene, promueve la formación de fibras elásticas y colágenas del tejido conjuntivo. Está cargada de una gran cantidad de proteínas, vitaminas, minerales y antioxidantes. Regulariza el tránsito al ser muy rica en fibra, mejora el movimiento intestinal y la función gastrointestinal.

contenido

Avena, zanahoria, queso mascarpone, azúcar morena, huevo, jugo de naranja, aceite de girasol, leche líquida, limón, chocolate en polvo, almendra, uva pasa, polvo para hornear, naranja, edulcorante, bicarbonato de sodio, jengibre, canela molida.



38140

COMPOTA DE CIRUELA SIN AZÚCAR

beneficios

La ciruela y la naranja tienen una fibra llamada pectina, que capta el agua y genera un gel para proteger al intestino, lo que ayuda a combatir el estreñimiento y la constipación. Esta fibra genera saciedad, estabiliza la glicemia en la sangre y ayuda a reducir el colesterol negativo. De esta forma, su consumo previene enfermedades cardiovasculares y fortalece el sistema inmunológico. La ciruela y la naranja son frutas cítricas que aportan vitamina C y antioxidantes; lo cual disminuye el envejecimiento celular. Estos alimentos mejoran el funcionamiento de la microbiota intestinal, y por ende, el estado anímico.

contenido

Ciruela seca, naranja, edulcorante.



11700

MARMOLADA LIGHT

beneficios

Esta tortita nos da un aporte de avena y proteínas que hace de ella una opción saludable y un perfecto aliado para desayunos y meriendas. La avena es un cereal energético, alto en fibra, vitaminas y minerales, excelente fuente de hidratos de carbono de absorción lenta y bajo en azúcares.

contenido

Harina de avena, yogurt saborizado diet, huevo, chocolate en polvo, polvo para hornear, edulcorante, esencia de vainilla.



10665

PASTAFROLA DE GUAYABA LIGHT

beneficios

Esta versión light de pastafrola posee menor cantidad de azúcares y un sabor muy similar al original. La avena aporta nutrientes que generan mayor saciedad. Esta receta ayuda a comer más sano sin culpas.

contenido

Avena, huevo, azúcar morena, aceite de girasol, mermelada light de guayaba.



Contenido / beneficios / clasificación



11426

BUDÍN DE NUECES Y CHOCOLATE LIGHT



beneficios

Alto en proteínas, fibra y grasas saludables, esta preparación aporta energía de forma sostenida gracias a su absorción lenta. Favorece la salud intestinal y contribuye a la gestión del peso, ya que promueve la saciedad mediante una liberación gradual de glucosa.

contenido

Calabaza, huevo, harina de trigo integral, harina de avena, azúcar de coco, manteca, nuez, chocolate semiamargo, esencia de vainilla, polvo de hornear, bicarbonato de sodio



11385

COOKIE DE SEMILLAS



beneficios

Las semillas aportan un importante contenido de fibras, que ayudan al buen funcionamiento intestinal. Alto en proteínas y carbohidratos complejos de absorción lenta beneficiando así la glucemia en sangre.

contenido

Almendras sin cáscara, semillas de girasol, coco rallado, miel de abeja, chocolate semiamargo, semillas de calabaza, huevo, mantequilla de maní.



38025

CREMA DE VAINILLA SIN AZÚCAR



beneficios

Esta crema de vainilla light es sabrosa y perfecta con un aporte bajo de carbohidratos y grasas. También se puede usar como relleno para algunas tortitas o para mojar bizcochos. Su textura cremosa hace de ella una opción deliciosamente sana.

contenido

Leche descremada, mermelada light de frutilla o durazno, huevo, almidón de maíz, edulcorante, naranja, limón, canela.



11428

MUFFINS DE ARÁNDANOS LIGHT



beneficios

Gracias a las harinas que contiene, es alto en fibra y aporta un efecto saciígeno, además de vitamina C. Los arándanos, ricos en antioxidantes, ayudan a fortalecer el sistema inmune, mientras que la fibra favorece la salud intestinal.

contenido

Harina de avena, huevo, arándanos, harina de almendras, yogurt diet de vainilla, azúcar de coco, miel de abeja, manteca, polvo de hornear, limón.

Contenido / beneficios / clasificación



11025

TARTA DE MANZANA SIN AZÚCAR



beneficios

La manzana es la «reina de las frutas» ya que es rica en minerales, vitaminas, y aporta varios nutrientes esenciales para el cuerpo. El aporte de dulzor en este producto es exclusivamente de la misma fruta, por lo que es más saludable. Es ideal para desayunos y meriendas sanos y ligeros.

contenido

Manzana, yogurt saborizado diet, harina integral de trigo, huevo, manteca, edulcorante, canela molida, limón.



11519

ALFAJOR DE AVENA Y ALMENDRA BAÑADO



beneficios

Sin azúcar agregada, ideal para quienes buscan reducir el consumo de azúcar o controlar la glucosa. La avena aporta fibra que favorece la digestión, y la harina de almendras suma proteínas vegetales y grasas saludables. El baño de chocolate sin azúcar satisface el antojo dulce, con un toque de naranja natural que aporta aroma y antioxidantes.

contenido

Chocolate sin azúcar, dulce de leche dietética, naranja, aceite de oliva, avena, harina de almendras, almidón.



11430

MUFFINS DOBLE CHOCO LIGHT



beneficios

Esta preparación combina carbohidratos complejos, fibra, grasas saludables y proteínas, lo que aporta saciedad y favorece la salud intestinal. Además, es una buena fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes.

contenido

Harina de trigo integral, café, huevo, azúcar de coco, manteca, miel de abeja, cacao 70%, chocolate en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de sodio.



CASA RICA ESPAÑA | Avda. España 355 c/ Dr. Bestard
CASA RICA MOLAS LÓPEZ | Avda. Molas López 123 y Julián Alarcón
CASA RICA LOS LAURELES | Facundo Machain 4477 Esq. R. I. 6 Boquerón



SAC (021) 729 7200 | sac@casarica.com.py | www.casarica.com.py



[@casarica.py](https://www.instagram.com/casarica.py)