

Link do produktu: <https://sklep.piekarniakieltyka.pl/chleb-z-pszenicy-2ab-low-fodmap-sibo-ibs-p-101.html>



## Chleb z pszenicy 2AB (LOW FODMAP, SIBO, IBS)

Cena	<b>13,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Kod EAN	<b>5903714961450</b>
Producent	<b>Piekarnia KIEŁTYKA</b>

### Opis produktu

Siła tkwi...w prostocie! Pszenica 2ab - pradawne zboże zawierająca tylko naturalne geny A i B. Pra-pradziadkiem pszenicy jest pszenica samopsza, która w naturalny sposób rozwinęła się przed ok. 10 milionami lat. Pod względem genetycznym ma ona bardzo prostą budowę i zawiera tylko jeden podwójny genom A. Około 3 milionów lat temu powstała, również w naturalny sposób płaskurka - w wyniku skrzyżowania samopszy z jednym z gatunków dzikiej trawy. Swoją informację genetyczną ma ona zapisaną w pradawnych genomach A i B. Przykłady te pokazują, że prawdziwa pradawna pszenica wyróżnia się przez swoją informację genetyczną; autentyczność tkwi zatem w genach. Ponieważ pszenica 2ab również zawiera tylko pradawne geny A i B (=pszenica 2ab), jest więc prawdziwą pradawną pszenicą. Pszenica 2ab zawiera również mniej FODMAP niż tradycyjna pszenica czy chociażby orkisz.

Nasz chleb z pszenicy 2ab jest wypieczony w 100% z mąki z tejże pszenicy!

składniki: mąka z pszenicy 2ab, woda, drożdże, nasiona chia (szałwia hiszpańska), sól

Chleb jest bardzo delikatny, o pięknym żółtym kolorze miększu.

Użyte składniki o niskim FODMAP czynią go przyjaznym dla wszystkim osób które stosują dietę LOW FODMAP, która to nazywana jest złotym środkiem przy zmaganiu się z SIBO czy IBS.

Receptury na gamę pieczywa LOW FODMAP powstały we współpracy z mgr Simoną Kus - dietetykiem, praktykiem w stosowaniu diety LOW FODMAP. Dbą o odpowiedni dobór składników, tak, aby produkty były nie tylko smaczne ale i bezpieczne. Więcej o Simonie znajdziesz w serwisie Instagram [@dietetyk\\_uczy\\_sie\\_cale\\_zycie\\_](https://www.instagram.com/dietetyk_uczy_sie_cale_zycie/) lub na stronie [simonakus.pl](https://simonakus.pl)

Masa netto: 300 g

Okres trwałości w momencie dostawy minimum 4 dni.

Chleb bardzo dobrze znosi mrożenie, nie traci smaku ani walorów użytkowych. Chleb dostarczany jest krojony!

UWAGA: jak w przypadku każdej diety eliminacyjnej - przed jej stosowaniem warto wykonać odpowiednią DIAGNOSTYKĘ!