Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:08

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/babka-jajowata-lupiny-1kg-p-902.html

# Babka jajowata - łupiny 1kg



| | |
|---|---|
| Dostępność | **Aktualnie niedostępny** |
| Numer katalogowy | **BABJALUZ** |
| Kod EAN | **5905514047020** |
| Wartość energetyczna | **1470 kJ / 351 kcal** |

## Opis produktu

**BABKA JAJOWATA ŁUPINY 1kg**

Łupina Babki jajowatej jest bogatym źródłem rozpuszczalnego, śluzowatego błonnika pokarmowego, dzięki czemu skutecznie wspomaga metabolizm i pracę jelit. W przypadku
zaparć zmiękcza konsystencję treści jelitowej, zwiększa jej objętość, co poprawia perystaltykę jelit i ułatwia oraz przyspiesza wypróżnianie.
Posiada ona zdolność absorpcji toksyn w przewodzie pokarmowym, poprawia trawienie, wpływa pozytywnie na wzrost liczby dobrych bakterii w jelitach, oczyszcza je oraz łagodzi objawy biegunki. Jednocześnie wspomaga ona odchudzanie zmniejszając uczucie głodu, co korzystnie wpływa na zmniejszenie apetytu. Podana trzy godziny przed posiłkiem i bezpośrednio po posiłku w znacznym stopniu zwiększa uczucie nasycenia.
Regularne spożywanie łupiny babki jajowatej łagodnie obniża wzrost poziomu glukozy oraz cholesterolu i trójglicerydów we krwi po posiłku.
Łupina babki jajowatej jest również stosowana jako lek osłaniający (np. w chorobie wrzodowej).
Pomaga ona utrzymać dobrą kondycję organizmu i poprawia wygląd cery.
Łupina babki jajowatej zalecana jest przy schorzeniach takich jak: choroba wrzodowa, uporczywe biegunki, niestrawność drażniącą śluzówkę, zespół jelita nadwrażliwego, zaparcia, otyłość, hipercholesterolemia, hiperlipidemia, hiperglikemia, hemoroidy, polipy jelit, zgaga, nadmierny apetyt.

Sposób przygotowania:
1-2 łyżeczki rozpuścić w 150-200ml płynu /sok, woda/ i wypić, popijając dodatkowo szklanką płynu. Przyjmować około 30 minut przed posiłkiem rano i wieczorem.

Kraj pochodzenia:: **Indie**
Wartość energetyczna: **1470 kJ / 351 kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **87,36 g ( 0g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **0g (0g)**
Białko: **40 g**
Sól: **0,17 g**