

# Levadura Nutricional Superfood

Nombre Científico:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> )
Descripción física del producto	Copos (escamas) de levadura inactivada y secada en un tambor de rodillos que la convierte en escamas homogéneas
Características físico-químicas	<b>Color:</b> Beige claro. <b>Olor:</b> neutro <b>Sabor:</b> neutro, algo salado.

La **levadura nutricional de Energy Feelings** es un grandioso súper alimento para enriquecer el valor nutritivo de cualquier preparación.

A diferencia de la más comúnmente comercializada levadura de cerveza, la **levadura nutricional de Energy Feelings** es un producto concebido expresamente para la alimentación humana, puro y limpio, libre de residuos potencialmente tóxicos de la industria cervecera.

La **levadura nutricional de Energy Feelings** es cuidadosamente cultivada a partir de una cepa de la levadura primaria *Saccharomyces cerevisiae* 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.

La **levadura nutricional de Energy Feelings** tiene un delicioso sabor ligeramente salado, no amargante a diferencia de la levadura de cerveza tradicional. Se presenta en forma de escamas de un color pardo claro con muy variadas posibilidades de aplicación.

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.

La **levadura nutricional de Energy Feelings** es una excepcional fuente de proteínas de gran calidad. Contiene un 46% de proteínas biodisponibles, lo que la hace uno de los alimentos más ricos en este nutriente de todo el planeta.

Este superalimento es además extraordinariamente rico en todas las vitaminas del grupo B. Con la ingesta de tan solo 10g de producto se superan sobradamente los valores diarios de referencia de las vitaminas **B1, B2, B3, B5, B6, B9** y de Biotina. Este grupo de vitaminas reúne un gran conjunto de funciones vitales para el organismo que afectan crucialmente el funcionamiento del sistema nervioso, sistema inmunitario, la activación de rutas metabólicas y enzimáticas, la salud de piel, cabello, uñas y mucho más.

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

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 la **levadura nutricional de Energy 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
- Excepcional fuente de proteínas
- Excepcional fuente de vitaminas de grupo B
- 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.

### **Consejos de uso y aplicaciones:**

La **levadura nutricional de Energy Feelings** puede ser usada en muy diversas aplicaciones y formatos.

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 topping de los cereales de la mañana. Las aplicaciones culinarias son prácticamente ilimitadas.

Al no contener Gluten es apta para CELIACOS

## Información Nutricional:

ALIMENTO	Levadura Nutricional Bland 100g			
ENERGÍA Kcal/Kj	341 / 1425			
GRASAS g	4,2			
de las cuales saturadas g	0,7			
CARBOHIDRATOS g	40,2			
de los cuales azúcares g	15,6			
FIBRA g	21,7			
PROTEINAS g	46,4			
SAL g	0,0			
TIAMINA (B1)	3 mg	273 %	VRN	
RIBOFLAVINA (B2)	6 mg	429 %	VRN	
NIACINA (B3)	37 mg	231 %	VRN	
ACIDO PANTOTENICO (B5)	140 mg	2333 %	VRN	
PIRIDOXINA (B6)	3 mg	214 %	VRN	
ACIDO FOLICO (B9)	1425 mcg	713 %	VRN	
BIOTINA	30 mcg	60 %	VRN	

Sin gluten

Sin derivados lácteos ni gelatina

Sin aditivos

Sin OGM

Sin azúcar añadido

Sin colorantes ni conservantes añadidos

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

## Parámetros microbiológicos:

	Unidad	Especificaciones	Test Methods
Mesophilos	cfu/g	<10.000	AOAC 990.12
Escherichia Coli	cfu/g	No detectado	AOAC 991.14
Salmonella	cfu/g	Absence in 350 g	AOAC 989.13
Hongos y levaduras	cfu/g	< 300	AOAC 997.02

Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

## 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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.

## **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:**

XXL Pack 1 kg

XL Pack 250 g

Doy pack 75 g

## **Advertencia:**

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

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.

## **Producido por:**



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: [ksorensen@energyfeelings.com](mailto:ksorensen@energyfeelings.com)

Web: <http://www.energyfeelings.com>