



**PASTA MISO SHIRO 200 G SATORU**

**BENEFICIOS :**

Favorece el equilibrio de la flora intestinal

Poder antioxidante.

Contiene minerales como (calcio, hierro, zinc, magnesio y fosforo).

Es una buena fuente de vitamina del grupo B.

**MODO DE EMPLEO :**

Disolver el miso previamente en un poco de agua caliente para preparar la famosa sopa.

Se puede usar como sustituto l cteo en lugar de la leche, mantequilla y la sal en las sopas Cremosas.

Se puede usar mezcl ndolo con Tof y jugo de lim n para elaborarla crema agria.

**RESTRICCIONES :**

Alto contenido de sodio

La cantidad de miso recomendada por persona no debe superar una cucharilla de postre, ya que es un alimento muy concentrado.

**INGREDIENTES :**

1. Sodio
2. Carbohidratos
3. Az cares
4. Fibra Diet tica
5. Prote nas

\$41.54MN