

Corazones de Alcachofa con aceite de oliva FR 445 ML

La alcachofa es considerada una planta con propiedades medicinales, dotada de muchos beneficios y propiedades muy favorables para la salud y belleza.



€ 7,10

Información nutricional por 100g

| | |
|----------------------|--------------------|
| Valor energético: | 133 Kcal 556.47 Kj |
| Grasas: | 11.3 g |
| Grasa saturada: | 2.1 g |
| Hidratos de carbono: | 6.9 g |
| Azúcares: | 0.5 g |
| Fibra alimentaria: | g |
| Proteínas: | 2.7 g |
| Sal: | 0.84 g |

La alcachofa es una planta cultivada como alimento en climas templados. Se nombra alcachofa tanto a la planta entera como a la parte comestible. Es una planta perenne de hasta 400 cm de alto que brota de la cepa todos los años pasado el invierno.

Peso neto:400

Peso escurrido :250

Ingredientes:Alcachofas (63%), aceite vegetal (30%), aceite de oliva (6%) y sal.

Modo de preparación:Microondas:Retirar el exceso de líquido y calentar aprox. 2 minutos o hasta que esté caliente. Aderezar con refrito de ajos, jamón curado o al gusto.

Propiedades:En medicina natural se utiliza profusamente para tratar la anemia, la diabetes, el estreñimiento, los cálculos de la vesícula biliar, la gota o el reuma a base de alcachofas (o del jugo resultante de la cocción de sus hojas). Además de ser digestiva, esta verdura es altamente diurética y muy rica en minerales, vitaminas y fibra. Por otro lado, su bajo contenido en calorías hace que sea especialmente aconsejable en dietas adelgazantes.