

رب انار یک و یک ، محصولی درجه یک از مواد درجه یک



وقتی صحبت از رب انار به میان می آید، اشاره به همان خواص انار مطرح می شود.

به گزارش اگرو فود نیوز، در کل، انار سرشار از ترکیباتی به نام " پلی فنول " ها است که باعث پایین آمدن کلسترول بد خون یعنی LDL شده و اجازه نمی دهد صفحات چربی در عروق تولید شوند.

فراموش نکنید که انار، مواد مغذی بسیاری دارد؛ یعنی در هر ۱۰۰ گرم از این میوه ۲۴۰ میلی گرم پتاسیم، ۳ گرم فیبر، ۱۳ میلی گرم ویتامین ث، ۸۰ درصد آب و ۵۰ کیلوکالری انرژی یافت می شود.

ارزش محوری گروه صنعتی یک و یک، فراهم نمودن امکان دسترسی آسان مصرف کنندگان به غذای سالم و بهداشتی از طریق تولید محصول درجه یک از مواد درجه یک می باشد.

