

Comer brócolis frescos protege contra o câncer, melhora o sistema imunológico, fortalece os ossos e faz maravilhas pelo seu bem-estar

INDUSTRIALIZADOS VEGANOS

MESMO ISENTOS DE INGREDIENTES ANIMAIS, ELES PODEM NÃO FAZER BEM À SAÚDE

viva em harmonia

Rico em proteína

Além da clássica quinoa em grãos, a marca Vitalin conta também com quinoa em flocos. Enquanto a quinoa em grãos necessita de cozimento para ser consumida, a versão em flocos já vem pronta para consumo e pode ser usada como complemento para vitaminas e salada de frutas. As duas versões vêm em embalagem abre-e-fecha e podem ser encontradas em lojas especializadas em produtos naturais. A quinoa em grãos tem o preço sugerido de R\$ 14,30. Já a em flocos custa R\$ 6,60. \(\rightarrow \) www.vitalin.com.br





Nutritiva em cada mordida

Opção interessante para o lanche da manhã ou da tarde, as barrinhas Love vêm em dois sabores: Love Pecan, composta por tâmaras e noz do tipo pecã; e Love Café, com tâmaras, castanha-do-brasil, chocolate com 70% de cacau e café torrado. Segundo o fabricante, as barras não contêm glúten, são ricas em fibras e produzidas com ingredientes 100% naturais, sem a adição de corantes, conservantes e gorduras trans. A linha completa conta com mais quatro sabores: cacau, chia, cocadinha e paçoquinha. Cada unidade custa R\$ 3,50. \(\rightarrow \) www.hartsnatural.com

Sobremesa fit

Alternativa saudável para passar no pão, o creme de chocolate com avelã, da La Pianezza, não só é vegano como contém biomassa de banana-verde na sua composição.

À marca garante que o produto contém 60% menos calorias e 75% menos gordura em relação aos cremes de chocolates convencionais. Além disso, a biomassa de banana-verde é conhecida por ser um ingrediente que estimula o funcionamento intestinal.

A redação da **Vegetarianos** testou e aprovou. O sabor do cacau é marcante, mas sem ser muito amargo. A embalagem de 145 g custa R\$ 15,90 e pode ser encontrada em lojas e empórios de produtos naturais.

www.lapianezza.com.br



Cogumelo sempre fresco

Recentemente chegou ao Brasil a Mushgarden, uma caixa com compostos orgânicos para cultivar cogumelos shimeji em casa. Após fazer um furo na embalagem e umidificá-la diariamente, o shimeji começa a brotar, podendo ser colhido após cinco dias. Segundo a marca, em média poderão ser feitas três colheitas, que geram até 800 gramas da iguaria. Cada caixinha custa R\$ 44,90 e pode ser encontrada no site www.mushgarden.com.br ou nas principais lojas de produtos naturais.



