

zen  pasta

Súmate a la
Revolución
Saludable
de Vitafood





Zen Pasta

Zen Pasta transforma la experiencia de la pasta con su innovadora versión de konjac deshidratado, ligera, versátil y sin sabor ni olor.

Con una textura más cercana a la pasta convencional, ofrece alternativas saludables al arroz y a la pasta tradicional, fáciles de preparar y aptas para todo tipo de recetas.

Una marca pensada para quienes buscan cuidar su alimentación con opciones bajas en calorías y carbohidratos, ideales para la dieta keto, sin renunciar al placer de comer.

KETO

VEGANO

**RICO
EN
FIBRA**



Espaguetis de konjac deshidratados shirataki

Los espaguetis konjac de Zen Pasta son bajos en carbohidratos y no contienen gluten.

Son muy ricos en fibra y contienen glucomanano, que reduce el colesterol.

INGREDIENTES

Harina de konjac, almidón de tapioca, corrector de la acidez: Ácido cítrico, hidróxido de calcio

Información nutricional	cada 100g de producto cocido
Valor energético	113Kj/28kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,5g
De los cuales azúcares	0,0g
Fibra	13,0g
Proteína	0,0g
Sal	0,0g



Arroz de konjac deshidratado de Risino

El arroz de konjac de risino deshidratado de Zen Pasta es bajo en carbohidratos y libre de gluten. Su alto contenido en fibra y glucomanano favorece la saciedad y ayuda a reducir el colesterol, siendo una alternativa saludable y ligera al arroz tradicional.

INGREDIENTES

Harina de Konjac, almidón de tapioca, corrector de la acidez: Ácido Cítrico, hidróxido de calcio.

Información nutricional	cada 100g de producto cocido
Valor energético	113Kj/28kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,5g
De los cuales azúcares	0,0g
Fibra	13,0g
Proteína	0,0g
Sal	0,0g



Rigatati Macarrones con Konjac

Los Rigatati son macarrones con konjac muy bajos en carbohidratos, lo que los hacen ideales para la dieta keto. Su cocción es muy sencilla y rápida, ideal para combinar con tus ingredientes favoritos.

INGREDIENTES

Fibra vegetal, harina de konjac 22%, harina de soja.

Puede contener trazas de gluten.

Información nutricional	cada 100g de producto cocido
Valor energético	154Kj/48kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,6g
De los cuales azúcares	0,0g
Fibra	20,0g
Proteína	1,9g
Sal	0,0g



Arroz de konjac risino deshidratado

El arroz de konjac destaca por su agradable textura y ser bajo en calorías.

Está elaborado con raíz de konjac, que se le da forma de granos de arroz, quedando muy parecido al arroz convencional.

INGREDIENTES

Harina de konjac, almidón de tapioca, corrector de la acidez: Ácido cítrico, hidróxido de calcio

Información nutricional	cada 100g de producto cocido
Valor energético	154Kj/38kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,6g
De los cuales azúcares	20,0g
Fibra	18,0g
Proteína	0,0g
Sal	0,0g

¿TE SUMAS?

✉ sumate@vitafood.es

☎ 951 386 766

🌐 www.vitafood.es

📷 [@vitafoodraw](https://www.instagram.com/vitafoodraw)

