Click to verify

Farelo de arroz onde comprar

LogoutLoginMeus pedidosMinha conta Mais de 600 milhões de toneladas de arroz são colhidas anualmente em todo o mundo e a maior parte de seu valor nutricional é de farelo e germe de arroz, de acordo com a NutraCea.O farelo de arroz oferece vários benefícios à saúde devido ao seu conteúdo de antioxidantes, vitamina E, vitaminas do complexo B e ácidos graxos essenciais. Os antioxidantes do farelo de arroz funcionam através de diferentes processos para resultar em efeitos positivos no sistema biológico.O farelo de arroz também serve como uma fonte natural de fitoesteróis, que fornecem controle de açúcar no sangue, saúde da próstata e metabolismo do colesterol. O farelo de arroz é naturalmente isento de lactose, sem glúten e hipoalergênico, tornando-o um produto de saúde tolerável para uma variedade de gostos.Nome: Maria CéliaAvaliação: PositivoDepoimento: Amei o atendimento e o preço e ótimo!Comentado em: 12/08/2024Amei o atendimento e o preço e ótimo!1203Nome: Vinícius Henrique Moura de OliveiraAvaliação: PositivoDepoimento: Manteiga de Karité de extrema qualidade e pureza, meus parabéns a marcaComentado em: 25/03/2022Manteiga de Karité de extrema qualidade e pureza, meus parabéns a marca Written by: Vinícius Henrique Moura de Oliveira1261Nome: wilson abelAvaliação: PositivoDepoimento: Recebi minha encomenda. Produtos de qualidade por um preço honesto, fiquei muito satisfeito, recomen...Comentado em: 27/09/2024Recebi minha encomenda. Produtos de qualidade por um preço honesto, fiquei muito satisfeito, recomen...1269Nome: Romulo FejoliAvaliação: PositivoDepoimento: Tudo certo com o produto. Recomendo o vendedorComentado em: 20/06/2023Tudo certo com o produto. Recomendo o vendedor Written by: Romulo Fejoli1214Nome: Josefa Ferreira da SilvaAvaliação: PositivoDepoimento: Gostaria de ver o endereço de como chegar aí para fazer compras de produtos naturais - - - respost...Comentado em: 18/07/2024Gostaria de ver o endereço de como chegar aí para fazer compras de produtos naturais - - - respost... Written by: Josefa Ferreira da Silva1282Nome: Célia Rodrigues Lima dos SantosAvaliação: PositivoDepoimento: Vai ser a minha primeira compraComentado em: 13/04/2024Vai ser a minha primeira compra Written by: Célia Rodrigues Lima dos Santos1217Nome: Terezinha Soares de fariasAvaliação: PositivoDepoimento: Estou fazendo o meu pedido agora guando chegar na minha mão eu volto agui pra da meu depoimentoComentado em: 07/04/2022Estou fazendo o meu pedido agora guando chegar na minha mão eu volto agui pra da meu depoimento Written by: Terezinha Soares de farias1276Nome: IuriAvaliação: PositivoDepoimento: Produto chegou em perfeito estado e rápido. Muito bom! Pena que não tem como colocar foto aqui do pr...Comentado em: 26/04/2023Produto chegou em perfeito estado e rápido. Muito bom! Pena que não tem como colocar foto aqui do pr...1262Nome: JoséAvaliação: PositivoDepoimento: ótimos produtos preços bons e entrega rápida!!! Super recomendo.Comentado em: 26/01/2022ótimos produtos preços bons e entrega rápida!!! Super recomendo.1223Nome: Lucia GarridoAvaliação: PositivoDepoimento: Chegou super rápido, amei as cores dia pós, manteigas bem embaladas agora só fazer os sabonetesComentado em: 20/06/2023Chegou super rápido, amei as cores dia pós, manteigas bem embaladas agora só fazer os sabonetes Written by: Lucia Garrido1263Cadastre seu e-mail em nossa News e fique informado de todas as promoções e novidades. Farinhas, cereais e farelos! Se vocÃª jÃ¡ estÃ¡ habituado a ouvir estes termos em seu dia a dia, jÃ¡ sabe que de uma forma bem simplista, os trÃªs itens se diferenciam pela maneira (forma de apresentaÃ§Ã£o) que sÃ£o comercializados e consumidos. Â Quando optamos por produtos mais processados, acabamos por nÃ£o consumir todos os benefÃcios que um grÃ£o em farelo pode oferecer, jÃ¡ que o caminho para deixÃ¡-los mais brancos e â€œpurosâ€, pode eliminar os minerais, as vitaminas e principalmente as fibras alimentares. E para que nosso organismo funcione de forma equilibrada e saudÃ¡vel, os farelos sÃ£o essenciais, principalmente quando falamos sobre o aparelho digestivo. Afinal, farelos e farinÃ¡ceos integrais sÃ£o cada vez mais utilizados como fonte de fibras e tambÃ©m auxiliam no processo de digestÃ£o; o que jÃ¡ justificaria sua inserÃ§Ã£o na alimentaÃ§Ã£o do dia a dia para conquistar uma vida mais saudÃ¡vel. Â O que sÃ£o fibras alimentares e por que o consumo de farelo ajuda na sua ingestÃ£o? Â As fibras alimentares sÃ£o partes de alimentos vegetais que compÃµem carboidratos nÃ£o digerÃveis pelo organismo humano. AlÃ©m disso, sÃ£o indispensÃ¡veis para um trÂ¢nsito intestinal saudÃ¡vel e equilibrado. Divididas entre fibras solÃºveis e fibras insolÃºveis, elas realizam papÃ©is distintos e complementares e podem proporcionar inÃºmeros benefÃcios ao sistema digestivo, desde a prevenÃ§Ã£o de um cÂ¢ncer atÃ© o auxÃlio no processo de emagrecimento.Â Â As fibras solÃºveis se dissolvem em Ã¡gua, sendo facilmente fermentadas no cÃ³lon, formando gases e subprodutos fisiologicamente ativos, podendo ser prebiÃ³tica e viscosa. JÃ¡ as fibras insolÃºveis nÃ£o se dissolvem em Ã¡gua, sÃ£o metabolicamente inertes e proporcionam maior volume ao bolo fecal, podendo ser prebiÃ³tica e fermentada no intestino grosso. Â Quando falamos em quantidade de fibras alimentares, o farelo leva vantagem em comparaÃ§Ã£o ao grÃ£o, porÃ©m, os dois tipos estÃ£o presentes nos dois alimentos: as insolÃºveis e as solÃºveis.Â Â Para facilitar o seu dia a dia e tornar a sua alimentaÃ§Ã£o mais saudÃ¡vel e equilibrada, separamos os farelos mais comuns e fÃ¡ceis de encontrar. Vamos conferir? Â Farelo de aveiaÂ Â Com certeza a aveia Ã© considerada um dos grÃ£os mais recomendados para incorporar em uma dieta saudÃ¡vel, jÃ¡ que possui inÃºmeras vitaminas, minerais e, claro: fibras alimentares importantes. O farelo de aveia nada mais Ã© do que a camada externa da aveia, que fica logo abaixo do casco nÃ£o comestÃvel. E pode ser facilmente encontrado em zonas cerealistas e mercados naturais. Â Por ser incluÃdo na categoria de alimentos funcionais, o farelo de aveia estÃ¡ associado a muitos benefÃcios para a saÚde, e um dos destaques, vai para o auxÃlio no desaceleramento da digestÃ£o de carboidratos, o que ajuda a reduzir os picos prejudiciais e as perdas de aÃ§Ãºcar no sangue, colaborando tambÃ©m para um emagrecimento mais saudÃ¡vel. Â Â Farelo de trigo Â Muito difundido e usado, o farelo de trigo tambÃ©m Ã© classificado como um alimento funcional. Rico em nutrientes, seu valor calÃ³rico Ã© baixÃssimo, assim como seus valores de colesterol e gorduras totais e saturadas. AlÃ©m disso, Ã© tido como uma boa fonte de proteÃnas vegetais. PorÃ©m, a caracterÃstica mais marcante do farelo de trigo Ã© o seu conteÚdo de fibras. A cada 29 gramas de farelo de trigo, Ã© possÃvel obter quase 13 gramas de fibra alimentar, o que representa 99% do valor diÁrio a ser consumido.Â Â A fibra insolÚvel presente no farelo de trigo pode ajudar a manter os movimentos intestinais regulares. AlÃ©m disso, estudos mostraram que o farelo pode reduzir os sintomas como inchaÃ§os e desconfortos digestivos. O farelo de trigo tambÃ©m Ã© rico em prebiÃ³ticos, que sÃ£o fibras nÃ£o digerÃveis que atuam como fonte de alimento para as bactÃ©rias intestinais saudÃ¡veis e assim promovendo um equilÃbrio na saÚde intestinal. Â Como consumir farelos? Â Tanto o farelo de trigo quanto o farelo de aveia podem ser adicionados em diferentes receitas saudÃ¡veis para o seu dia a dia. O de farelo de aveia pode ser mais bem aproveitado em cozimentos,Â por absorver o sabor dos temperos e alimentos com mais facilidade e sem perder seus nutrientes. JÃ¡ o farelo de trigo pode ser usado em bolos, pÃ£es, muffins, biscoitos e receitas de forno. Isso porque pode ser um excelente substituto da farinha de trigo branca.Â Por serem extremamente versÃ¡teis, ambos podem ser amplamente usados em vitaminas, frutas, iogurtes, cereais, gelatinas e muito mais! Basta entender qual a sua necessidade e adequar da melhor maneira a sua dieta saudÃ¡vel. Â ArmazÃ©m SÃ£o Vito: tudo em farelos para sua dieta Â Aqui vocÃª jÃ¡ sabe: temos todos os tipos de farelo que vocÃª precisa e, claro, tudo com a qualidade que vocÃª conhece e confia. SÃ£o inÚmeras opÃ§Ãµes para vocÃª deixar o seu dia a dia mais saudÃ¡vel e aumentar o seu bem-estar, como: farelo de milho, farelo de arroz, cuscuz marroquino, batata em flocos e muito mais! Â Confira tambÃ©m a nossa seleÃ§Ã£o especial de farinÃ¡ceos e abasteÃ§a sua dispensa com o que hÃ¡ de melhor em farinhas, produtos em pÃ³ e farelos. ArmazÃ©m SÃ£o Vito com vocÃª!Â Sabemos que um dos maiores desafios da vida moderna Ã© conseguir conciliar uma rotina agitada com uma alimentaÃ§Ã£o mais saudÃ¡vel e equilibrada. Por isso, sempre que possÃvel, devemos incluir em nossas refeiÃ§Ãµes, grÃ£os integrais e sementes de qualidade, para que este processo se torne mais prÁtico e recorrente em nosso dia a dia. Â Mas, vocÃª sabia que os benefÃcios dos grÃ£os e sementes estÃ£o alÃ©m de uma alimentaÃ§Ã£o saudÃ¡vel e equilibrada? Por possuÃrem baixo teor de gordura, esses alimentos sÃ£o sempre recomendados em dietas de emagrecimento e atÃ© para atletas. AlÃ©m disso, podem contribuir na prevenÃ§Ã£o do colesterol, da prisÃ£o de ventre, da obesidade e atÃ© da nossa circulaÃ§Ã£o. Â E nÃ£o para por aÃ! Como sÃ£o extremamente versÁteis, os grÃ£os integrais e as sementes podem ser combinados com diversos tipos de alimentos e receitas, como: frutas, saladas, iogurtes, sopas e atÃ© sucos. TambÃ©m podem ser usados para selar carnes e proteÃnas, deixando tudo mais suculento e saboroso. Â Â A diferenÃ§a entre grÃ£os e sementes e seus benefÃcios Â Muito se engana quem pensa que grÃ£os e sementes sÃ£o a mesma coisa. Apesar da diferenÃ§a entre eles ser simples, ela existe e se dÃ¡ porque enquanto a semente Ã© viva e apta a gerar uma nova planta ou flor, o grÃ£o nÃ£o.Â Â Â Os grÃ£os e sementes, assim como os produtos derivados deles, podem proporcionar inÃºmeros benefÃcios Â saÚde, jÃ¡ que sÃ£o ricos em fibras alimentares, antioxidantes, vitaminas e minerais. Mas nÃ£o Ã© sÃ³ isso! Uma das caracterÃsticas mais marcantes destes cereais Ã© a capacidade de proporcionar saciedade, melhorar a funÃ§Ã£o intestinal e reduzir os nÃveis de colesterol.Â AlÃ©m disso, sÃ£o conhecidos tambÃ©m por ajudar no auxÃlio da cicatrizaÃ§Ã£o, em funÃ§Ãµes analgÃ©sicas, anti-inflamatÃ³rias, cardioprotetoras e antioxidantes.Â Ufa! Â Â Os grÃ£os e sementes que vocÃª precisa conhecer Â Agora que jÃ¡ falamos sobre as diferenÃ§as e alguns benefÃcios de consumir grÃ£os integrais e sementes, que tal saber um pouquinho mais sobre os mais conhecidos e suas propriedades? Vem com a gente! Â LinhaÃ§a Â Conhecida e muito utilizada pelo seu alto poder de saciedade, a linhaÃ§a Ã© uma das sementes mais queridinhas! Com capacidade de ocupar grande espaÃ§o no estÁmago, impede que ele se esvazie rapidamente, fazendo com que a sensaÃ§Ã£o de fome seja aliviada por mais tempo. AlÃ©m disso, os hormÁnios presentes nela auxiliam o cÃ©rebro a entender o sinal de que estamos saciados. Â A semente de linhaÃ§a pode ser encontrada em diversas formas, como grÃ£o, Ã³leo e farinha, e pode ser utilizada em sucos, massas, iogurtes, saladas e atÃ© sopas. Pelo alto teor em fibras alimentares, a linhaÃ§a ajuda a regular o intestino e a diminuir a ansiedade. AlÃ©m de auxiliar nas inflamaÃ§Ãµes de cÃ©lulas gordurosas, aumentar a massa muscular e prevenir o diabetes. Â Â QuinoaÂ Â Para a surpresa de muitas mulheres, a quinoa em grÃ£os pode ser um excelente coadjuvante na hora de enfrentar a TPM, principalmente quando esta se manifesta deÂ forma muito intensa, ajudando na diminuiÃ§Ã£o dos sintomas. Hiper nutritiva, o grÃ£o Ã© o alimento mais completo de origem vegetal, funcionando como fonte de carboidratos, vitaminas, proteÃnas, minerais, cÃ¡lcio e de aminoÃ¡cidos.Â Â Entre os principais benefÃcios desse pequeno grÃ£o, estÃ£o o fortalecimento dos mÚsculos e dos ossos, melhoria da memÃ³ria e da imunidade, o auxÃlio no combate Â anemia e a prevenÃ§Ã£o de doenÃ§as cardiovasculares. A quinoa ainda Ã© rica em fibras, vitaminas E, D e do complexo B, e, pode ser consumida por pessoas com doenÃ§a celÃaca, jÃ¡ que Ã© livre de glÃºten. Â GergelimÂ Â O gergelim Ã© uma fonte riquÃssima de ferro, cÃ¡lcio, triptofano e fibras. Atuando como anti-inflamatÃ³rio natural, o grÃ£o Ã© um potente aliado no combate Â anemia e no controle do diabetes. Entre os benefÃcios do gergelim, tambÃ©m se encontram o auxÃlio ao nÃ£o embranquecimento precoce dos fios de cabelos e a restauraÃ§Ã£o das barreiras protetoras da pele e dos dentes.Â Â Â Encontrado como gergelim preto e tambÃ©m na versÃ£o branca, pode ser usado na preparaÃ§Ã£o de alimentos, como peixes, e tambÃ©m servido com sopas, iogurtes, sorvetes e sucos.Â Â Â ArmazÃ©m SÃ£o Vito: sua loja de produtos naturais de confianÃ§a Â Tudo o que vocÃª procura em alimentos integrais e naturais vocÃª encontra aqui: no ArmazÃ©m SÃ£o Vito. SÃ£o diversas opÃ§Ãµes para vocÃª deixar a sua vida e alimentaÃ§Ã£o muito mais saudÃ¡veis. Em nossa loja fÃsica e on-line vocÃª encontra grÃ£os e sementes como: arroz, aveia, chia e muito mais! AlÃ©m disso, por aqui vocÃª também acha seleÃ§Ãµes especiais de farinhas integrais, farinÃ¡ceos e farelos, tudo sempre com a maior qualidade, pode confiar!Â Â ArmazÃ©m SÃ£o Vito com vocÃª e sua famÃlia! Page 2 Sabemos que um dos maiores desafios da vida moderna Ã© conseguir conciliar uma rotina agitada com uma alimentaÃ§Ã£o mais saudÃ¡vel e equilibrada. Por isso, sempre que possÃvel, devemos incluir em nossas refeiÃ§Ãµes, grÃ£os integrais e sementes de qualidade, para que este processo se torne mais prÁtico e recorrente em nosso dia a dia. Â Mas, vocÃª sabia que os benefÃcios dos grÃ£os e sementes estÃ£o alÃ©m de uma alimentaÃ§Ã£o saudÃ¡vel e equilibrada? Por possuÃrem baixo teor de gordura, esses alimentos sÃ£o sempre recomendados em dietas de emagrecimento e atÃ© para atletas. AlÃ©m disso, podem contribuir na prevenÃ§Ã£o do colesterol, da prisÃ£o de ventre, da obesidade e atÃ© da nossa circulaÃ§Ã£o. Â E nÃ£o para por aÃ! Como sÃ£o extremamente versÁteis, os grÃ£os integrais e as sementes podem ser combinados com diversos tipos de alimentos e receitas, como: frutas, saladas, iogurtes, sopas e atÃ© sucos. TambÃ©m podem ser usados para selar carnes e proteÃnas, deixando tudo mais suculento e saboroso. Â Â A diferenÃ§a entre grÃ£os e sementes e seus benefÃcios Â Muito se engana quem pensa que grÃ£os e sementes sÃ£o a mesma coisa. Apesar da diferenÃ§a entre eles ser simples, ela existe e se dÃ¡ porque enquanto a semente Ã© viva e apta a gerar uma nova planta ou flor, o grÃ£o nÃ£o.Â Â Â Os grÃ£os e sementes, assim como os produtos derivados deles, podem proporcionar inÃºmeros benefÃcios Â saÚde, jÃ¡ que sÃ£o ricos em fibras alimentares, antioxidantes, vitaminas e minerais. Mas nÃ£o Ã© sÃ³ isso! Uma das caracterÃsticas mais marcantes destes cereais Ã© a capacidade de proporcionar saciedade, melhorar a funÃ§Ã£o intestinal e reduzir os nÃveis de colesterol.Â AlÃ©m disso, sÃ£o conhecidos tambÃ©m por ajudar no auxÃlio da cicatrizaÃ§Ã£o, em funÃ§Ãµes analgÃ©sicas, anti-inflamatÃ³rias, cardioprotetoras e antioxidantes.Â Ufa! Â Â Os grÃ£os e sementes que vocÃª precisa conhecer Â Agora que jÃ¡ falamos sobre as diferenÃ§as e alguns benefÃcios de consumir grÃ£os integrais e sementes, que tal saber um pouquinho mais sobre os mais conhecidos e suas propriedades? Vem com a gente! Â LinhaÃ§a Â Conhecida e muito utilizada pelo seu alto poder de saciedade, a linhaÃ§a Ã© uma das sementes mais queridinhas! Com capacidade de ocupar grande espaÃ§o no estÁmago, impede que ele se esvazie rapidamente, fazendo com que a sensaÃ§Ã£o de fome seja aliviada por mais tempo. AlÃ©m disso, os hormÁnios presentes nela auxiliam o cÃ©rebro a entender o sinal de que estamos saciados. Â A semente de linhaÃ§a pode ser encontrada em diversas formas, como grÃ£o, Ã³leo e farinha, e pode ser utilizada em sucos, massas, iogurtes, saladas e atÃ© sopas. Pelo alto teor em fibras alimentares, a linhaÃ§a ajuda a regular o intestino e a diminuir a ansiedade. AlÃ©m de auxiliar nas inflamaÃ§Ãµes de cÃ©lulas gordurosas, aumentar a massa muscular e prevenir o diabetes. Â Â QuinoaÂ Â Para a surpresa de muitas mulheres, a quinoa em grÃ£os pode ser um excelente coadjuvante na hora de enfrentar a TPM, principalmente quando esta se manifesta deÂ forma muito intensa, ajudando na diminuiÃ§Ã£o dos sintomas. Hiper nutritiva, o grÃ£o Ã© o alimento mais completo de origem vegetal, funcionando como fonte de carboidratos, vitaminas, proteÃnas, minerais, cÃ¡lcio e de aminoÃ¡cidos.Â Â Entre os principais benefÃcios desse pequeno grÃ£o, estÃ£o o fortalecimento dos mÚsculos e dos ossos, melhoria da memÃ³ria e da imunidade, o auxÃlio no combate Â anemia e a prevenÃ§Ã£o de doenÃ§as cardiovasculares. A quinoa ainda Ã© rica em fibras, vitaminas E, D e do complexo B, e, pode ser consumida por pessoas com doenÃ§a celÃaca, jÃ¡ que Ã© livre de glÃºten. Â GergelimÂ Â O gergelim Ã© uma fonte riquÃssima de ferro, cÃ¡lcio, triptofano e fibras. Atuando como anti-inflamatÃ³rio natural, o grÃ£o Ã© um potente aliado no combate Â anemia e no controle do diabetes. Entre os benefÃcios do gergelim, tambÃ©m se encontram o auxÃlio ao nÃ£o embranquecimento precoce dos fios de cabelos e a restauraÃ§Ã£o das barreiras protetoras da pele e dos dentes.Â Â Â Encontrado como gergelim preto e tambÃ©m na versÃ£o branca, pode ser usado na preparaÃ§Ã£o de alimentos, como peixes, e tambÃ©m servido com sopas, iogurtes, sorvetes e sucos.Â Â Â ArmazÃ©m SÃ£o Vito: sua loja de produtos naturais de confianÃ§a Â Tudo o que vocÃª procura em alimentos integrais e naturais vocÃª encontra aqui: no ArmazÃ©m SÃ£o Vito. SÃ£o diversas opÃ§Ãµes para vocÃª deixar a sua vida e alimentaÃ§Ã£o muito mais saudÃ¡veis. Em nossa loja fÃsica e on-line vocÃª encontra grÃ£os e sementes como: arroz, aveia, chia e muito mais! AlÃ©m disso, por aqui vocÃª também acha seleÃ§Ãµes especiais de farinhas integrais, farinÃ¡ceos e farelos, tudo sempre com a maior qualidade, pode confiar!Â Â ArmazÃ©m SÃ£o Vito com vocÃª e sua famÃlia! Avaliação 4,8 de 5. (8 avaliações)4.8 (8)Avaliação 4,5 de 5. (22 avaliações)4.5 (22)Avaliação 4,9 de 5. (7 avaliações)4.9 (7)Avaliação 5 de 5. (7 avaliações)5.0 (7)em 4x R$31,15 sem jurosem 4x R$31,32 sem jurosAvaliação 5 de 5. (3 avaliações)5.0 (3)em 4x R$33,55 sem jurosem 4x R$32,28 sem jurosAvaliação 4,8 de 5. (5 avaliações)4.8 (5)Avaliação 5 de 5. (4 avaliações)5.0 (4)em 4x R$31,80 sem jurosAvaliação 5 de 5. (1 avaliações)5.0 (1)em 2x R$23,65 sem jurosAvaliação 4,3 de 5. (3 avaliações)4.3 (3)em 2x R$17,50 sem jurosem 2x R$20 sem jurosAvaliação 5 de 5. (1 avaliações)5.0 (1)em 6x R$48,33 sem jurosAvaliação 4,7 de 5. (10 avaliações)4.7 (10)O frete grátis está sujeito ao peso, preço e distância do envio.