



Mermeladas de Boniato y Ube Probióticas

A días de cambios, frío y calor , el cuerpo nos pide confort y también color! Fácil de conseguir con este **Duo de Mermeladas de Boniato y Ube** , ideales para embellecer nuestras tostadas o también para acompañar postres o porridges, overnight oats y lo que se nos ocurra! Son muy versátiles y tan fáciles de hacer...

Una bonita manera de despedirnos del boniato como se merece, snif!!

Estas mermeladas son cremosas y saciantes, aportan un punto de dulzor pero de origen natural procedente del propio tubérculo, además de sumar con el **poder antioxidante** de cada tubérculo, el beta-caroteno del Boniato y la

antocianina del Ube, ambos cardiosaludables y anti-aging.



Al contrario de las mermeladas comerciales repletas de azúcar refinado que destruyen nuestra microbiota intestinal, en ésta versión el contenido **en fibra prebiótica** y uso del amasake como endulzante de arroz naturalmente fermentado, aporta un poder **probiótico**, sumando la calidad y cantidad de nuestra microbiota mientras estabiliza los niveles de glucemia en sangre.

Unos tarros ideales con doble colorido, doble beneficio y doble placer asegurados, además de herméticos y super prácticos de mis amigos de [Conasi](#), con los que tenéis un **5% de descuento** sobre todos sus productos con el código **CNS-**



MRV) !

♥Para ver la receta de este **dúo de mermeladas de Boniato y Ube Probióticas** al completo, haz click [AQUÍ](#).