**Вяленый банан** (второе название - банановые фиги)

-это уникальный продукт, который встречается гораздо реже, чем *сушеный*. Главное отличие - в способе приготовления!

Банан разрезают вдоль на четыре части, проваривая в сахарном сиропе, затем высушивают.

Приготовленный таким способом, он сохраняет и концентрирует в себе все полезные свойства веществ, содержащихся в этом великолепном **гипоаллергенном** продукте!

Благодаря присутствию в вяленом банане витаминов группы В, С, магния, калия и оптимального количества клетчатки, этот продукт замедляет процесс биологического **старения** организма, снимает **бессонницу**, повышает **гемоглобин**, **улучшает зрение, нормализует давление**, успешно борется с **запорами**. Высокое содержание серотонина в этом продукте, **поднимает настроение**, снимает стресс

Вяленые бананы хорошо использовать (как и орехи и другие сухофрукты) **спортсменам** после тренировки в так называемое «**углеводное окно**», эффективно снимая мышечную усталость и восстанавливая силы.

**На  г продукта\***

|  | **В % от дневной нормы\*\*** |
| --- | --- |
| Белков | 20.50 г | 30 % |
| Жиров | 0.76 г | 1 % |
| Углеводов | 60.00 г | 22 % |
| Калорийность | **267.00** ккал(1117 кДж) | 13 % |

Условия хранения:

**температура от 0 до +10; влажность до 70%**