

il latte vegetale



L'alternativa per chi è
intollerante al lattosio

il latte di soia

Si ottiene
dal fagiolo
di soia

Ricco
di proteine
vegetali

Per tenere
sotto controllo
il colesterolo

il latte di mandorle

Si ricava
dall'infusione
a freddo
e spremitura
delle
mandorle

È una
buona fonte
di minerali

Amato
anche dai
più piccoli

il latte di riso

Ottenuto
dai chicchi
di riso

Ricco di
acidi grassi
polinsaturi

Ideale
per facilitare
la digestione

il latte di avena

Si ottiene
dai fiocchi
d'avena

Ricco di
vitamina E,
fibre e
potassio

Per chi punta
a un effetto
"saziente"