



1 MÃO CHEIA DE RAZÕES PARA CONSUMIR LEGUMINOSAS

- Fornecem quantidades consideráveis de proteínas e de hidratos de carbono de baixo índice glicémico;
- São fonte de **fibras**, pelo que exercem efeito saciante e contribuem para a regulação do trânsito intestinal;
- Contêm vitaminas e minerais, dos quais se destacam o ácido fólico, o ferro e o cálcio;

as secas (Roda da Alime

- Apresentam, na sua composição, substâncias bioativas como os compostos fenólicos, os flavonoides, as isoflavonas e outros antioxidantes, que exercem efeito protetor em diversas patologias;
 - São alimentos acessíveis, de fácil preparação e confeção culinária, com baixa pegada hídrica e de carbono.

Para mais informações, consultar o e-book "Leguminosa a leguminosa, encha o seu prato de saúde" (2024), em apn.org.pt > Materiais > E-books

Em caso de dúvidas, consulte um Nutricionista

Apoio à produção

