

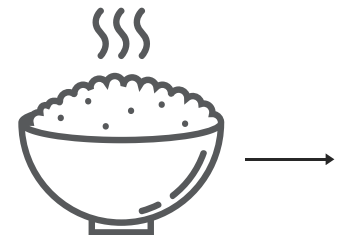


Homeodiet FOOD

Beras Low Carb Q&A



Makanan ruji baharu untuk memenuhi
keperluan kesihatan



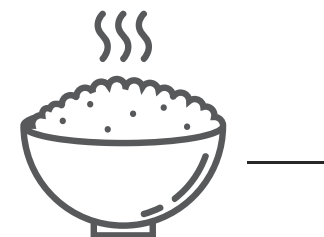


Q1: Apakah perbezaan antara Beras Low Carb dan beras putih biasa?

Beras Low Carb mengandungi 75% kurang gula berbanding beras putih biasa. Ia juga mengandungi konjac untuk meningkatkan rasa kenyang dan meningkatkan pengambilan serat tanpa menyebabkan turun naik gula dalam darah, supaya anda boleh makan dengan baik dan kekal sihat.

Q2: Bolehkah pesakit diabetes makan Beras Low Carb?

Boleh! Beras Low Carb adalah makanan GI rendah yang tidak akan menyebabkan turun naik gula dalam darah. Ia sangat sesuai untuk penghidap diabetes, rintangan insulin, atau mereka yang perlu mengawal gula dalam darah.



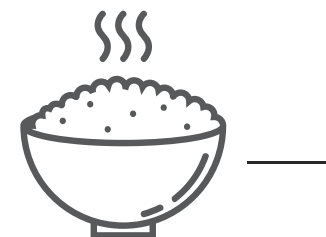


S3: Adakah Beras Low Carb sesuai untuk mereka yang ingin menurunkan berat badan?

Sangat sesuai! Ia rendah gula dan kalori, dan konjac boleh meningkatkan rasa kenyang dan membantu mengawal selera makan, menjadikannya sesuai untuk penggunaan jangka panjang oleh orang yang ingin menurunkan berat badan atau mengekalkan angka mereka.

S4: Adakah makan Beras Low Carb akan menyebabkan sebarang beban atau kesan sampingan kepada badan?

Tidak sama sekali. Formula kami yang semulajadi, rendah gula, tinggi serat, dan tidak mengandungi bahan pengawet tambahan atau bahan tiruan. Penggunaan jangka panjang membantu kesihatan usus, menstabilkan gula dalam darah dan pengurusan berat badan, dan merupakan pilihan makanan ruji yang sangat mesra badan.



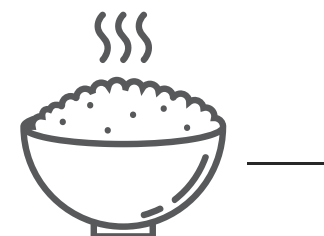


S5: Bagaimana hendak memasak Beras Low Carb? Adakah saya memerlukan periuk nasi?

Tiada periuk nasi diperlukan! Beras Low Carb kami boleh dinikmati selepas direndam dalam air mendidih selama 8-10 minit. Tiada lagi rutin memasak yang membosankan. Ia mudah dan cepat, menjimatkan masa dan elektrik, dan sangat sesuai untuk pekerja pejabat atau keluarga yang sibuk.

S6: Adakah perbezaan rasa dengan nasi putih biasa?

Tiada perbezaan! Ia mempunyai tekstur yang kenyal dan licin, dan ramai pelanggan lebih suka rasa yang unik. Ia sesuai dengan pelbagai hidangan dan tidak akan membuat anda muak dengannya.



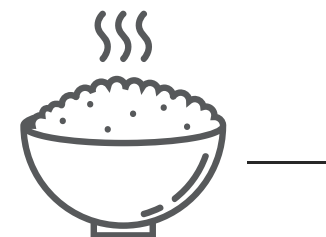


S7: Beras Low Carb sesuai untuk semua jenis masakan/sajian?

Beras Low Carb sesuai untuk pelbagai masakan seperti nasi lemak, nasi goreng, sushi, nasi kandar, bento, nasi sup, bubur atau bibimbap. Ia bukan sahaja mengekalkan rasa nasi, malah lebih menyihatkan!

S8: Bolehkah kanak-kanak makan Beras Low Carb?

Pasti! Beras Low Carb adalah semulajadi dan bebas bahan tambahan, rendah gula dan kaya dengan serat makanan. Ia adalah pilihan makanan ruji yang lebih baik untuk kanak-kanak, terutamanya sesuai untuk keluarga yang ingin membantu anak-anak mereka membentuk tabiat pemakanan yang sihat sejak kecil.



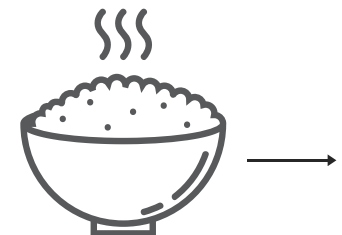


S9: Bagaimana untuk menyimpan Beras Low Carb? Berapa lama jangka hayat?

Pembungkusan datang dengan reka bentuk zip yang tertutup. Hanya tutup beg selepas dibuka dan letakkan di tempat yang sejuk dan kering. Ia boleh disimpan pada suhu bilik selama kira-kira 2 tahun.

S10: Adakah beras ini akan dijangkiti kumbang padi? Adakah ini tidak normal?

Ia adalah perkara biasa untuk kumbang padi muncul sekali-sekala, kerana Beras Low Carb tidak mengandungi bahan pengawet, yang bermaksud produk itu semula jadi dan selamat. Jika anda bimbang tentang kumbang padi, disyorkan untuk menyimpannya dalam bekas tertutup selepas dibuka, mengelakkan kelembapan dan persekitaran suhu tinggi.



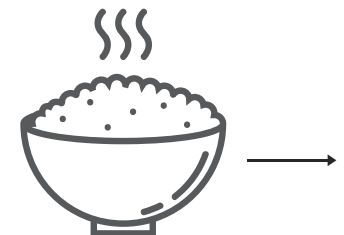


S11: Adakah beras ini beras asli? Atau produk yang diproses?

Ya, beras kami diperbuat daripada "beras" sebenar yang dicampur dengan konjac semulajadi, bukan produk yang disintesis secara kimia, dan rasanya seperti beras asli.

S12: Beras Low Carb mengandungi gula yang sangat rendah, apakah itu tidak mempunyai khasiat jika dimakan?

Tidak sama sesekali! Kami mengurangkan "gula dalam beras", tetapi mengekalkan kebanyakan protein dan serat makanan. Selain itu, konjac kaya dengan serat larut air, yang lebih baik dan seimbang untuk badan.



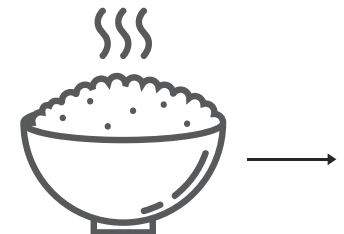


S13: Adakah saya akan berasa lemah selepas makan dalam tempoh yang lama? Adakah ia akan kekurangan nutrisi dengan kalori yang rendah?

Beras Low Carb memberi tumpuan kepada mengawal gula dan mengurangkan kalori. ia disyorkn sajian seimbang protein (seperti daging, tauhu, makanan laut, dll.) dan sayur-sayuran setiap hari untuk mencapai nutrisi lengkap dan tenaga yang mencukupi!

S14: Adakah konjac akan menyebabkan sembelit?

Tidak akan ini adalah kerana konjac merupakan serat pemakanan larut air yang boleh membantu peristalsis usus dan membantu pergerakan usus dengan lebih lancar. Selagi anda minum lebih banyak air secara tetap, perut dan usus anda akan menjadi lebih sihat.



Homeodiet FOOD

Beras Low Carb

**Sihat, rendah gula, tinggi serat,
rasa sedap, senang dimasak**



Siapa yang sesuai makan Beras Low Carb?

- Kumpulan kawalan gula (kencing manis/gula darah tinggi)
- Orang yang ingin menurunkan berat badan dan mengawal kalori
- Sesuai untuk seisi keluarga dan kanak-kanak
- Pekerja pejabat/makan makan yang sibuk

**Untuk hidangan seterusnya, mulakan
dengan Beras Low Carb, beras yang rendah
gula, serat tinggi dan tampan!**

