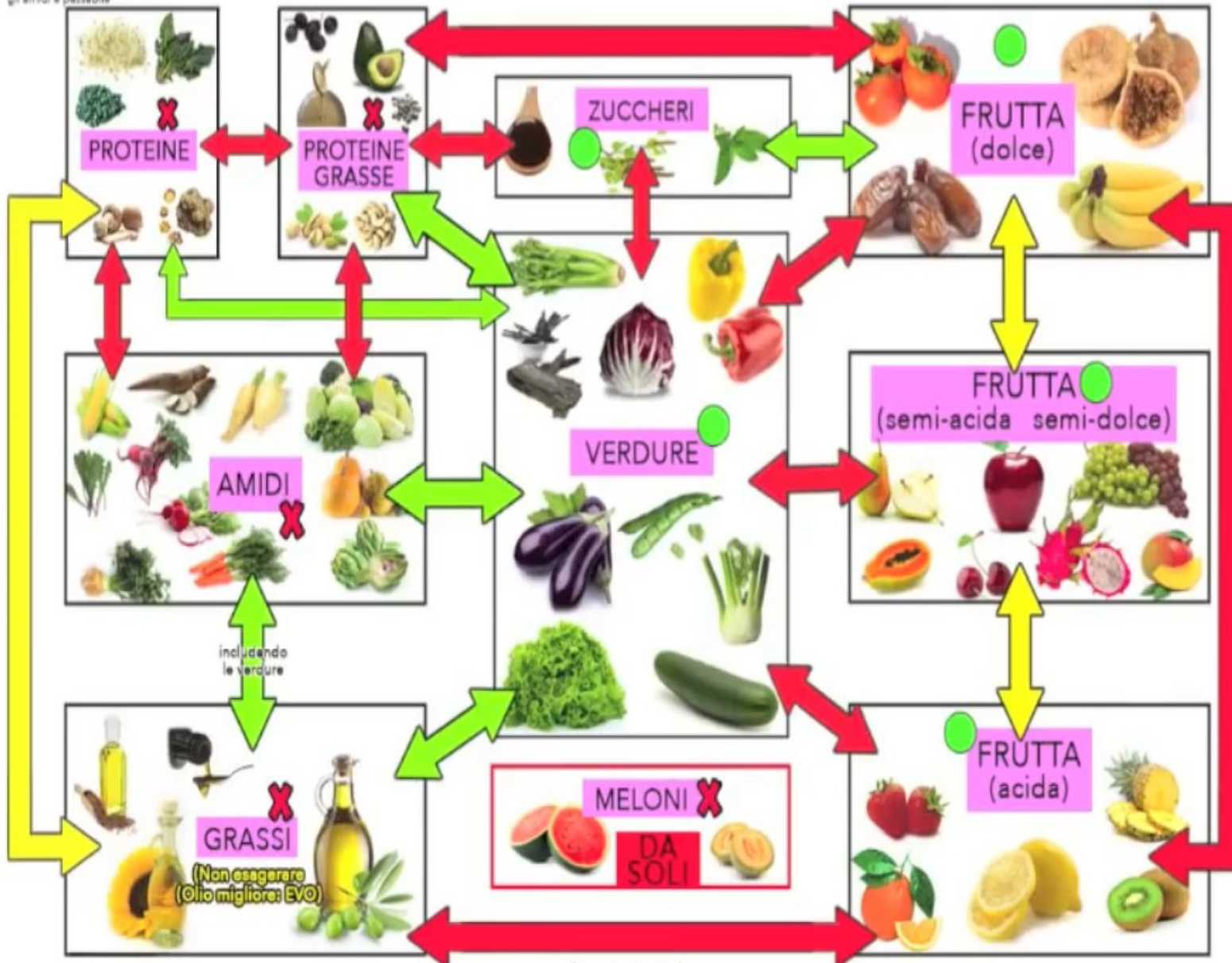


COMBINAZIONI ALIMENTARI RAW FOOD

Per i germogli e verdure proteiche l'abbinamento con gli amidi è passabile



RACCOMANDATO
PASSABILE
DA EVITARE

N. B. Dove non ci sono frecce: da evitare

NON COMBINABILI NEANCHE TRA DI LORO SE DI TIPI DIVERSI
COMBINABILI TRA DI LORO

PROTEINE - Germogli - Piselli - Funghi - Fave - Tofu - Verdure proteiche	ZUCCHERI - Succo d'agave - Stevia - Xilitolo purissimo	FRUTTA DOLCE - Banane - Cachi - Frutta secca
PROTEINE GRASSE - Frutta secca oleosa - Semi oleosi e burri di semi - Arachidi - Olive di Nyons		
AMIDI - Carote - Radici dolci - Mais - ecc. SEMI - AMIDACEI - Cavoli - Zucche - Carciofi	VERDURE - Lattughe - Cetrioli - Finocchi - Peperoni - Melanzane - Alghe - ecc.	FRUTTA SEMI-ACIDA - Mela - Lamponi - Mirtilli - Ciliegie - Uva - ecc. FRUTTA SEMI-DOLCE - Mango - Papaya - Pesca - Albicocca - ecc.
GRASSI - Oli	MELONI - Melone giallo - Anguria - ecc.	FRUTTA ACIDA - Agrumi - Ananas - Fragole - Kiwi
La mela gialla e i pomodori sono abbinabili con le verdure	DA CONSUMARE DA SOLI	