

MI SAGU

Mi sagu adalah mi yang dibuat dari pati sagu murni. Retrogradasi pati selama proses pembuatannya memicu terbentuknya "Resistant starch", yaitu fraksi pati yang tak tercerna oleh enzim-enzim dalam saluran pencernaan. Adanya pati yang tidak tercerna memberi keuntungan bagi kesehatan.



Cara Penyajian

Mi sagu dapat disajikan sesuai selera seperti mi goreng, mi kuah paghetti atau pengganti gel sagu pada kapurung/papeda (Makanan khas Sulawesi dan Papua).



Manfaat :

- Memberi efek mengenyangkan.
- Mencegah sembelit.
- Mencegah kanker usus.
- Tidak cepat meningkatkan kadar glukosa darah (mi sagu termasuk dalam kelompok pangan berindeks glikemik rendah), sehingga cocok bagi penderita Diabetes melitus.

