



100Kcal par 90Kcal banane pour 100g

1 banane c'est

**Potassium** 12% de l'apport quotidien conseillé

Pour la tension, les nerfs et les crampes

**Magnésium** 8% de l'apport quotidien conseillé

Pour le stress, le sommeil et le cœur

Vitamine B6

20% de l'apport quotidien conseillé

Vital pour le cerveau et l'immunité

Vitamine C
17% de l'apport quotidien conseillé

Pour la fatigue et contre le vieillissement

**Fibres** 10% de l'apport quotidien conseillé

Pour la digestion et la satiété

Au réfrigérateur

La peau noircit mais elle mûrit moins vite.

Au sec à température ambiante

La peau noircit moins mais elle mûrit plus vite.

Digestion

La banane est très digeste. Elle se digère vite et n'entraine pas de lourdeur digestive. Elle peut être consommée avant le sport.

Sucre et maturation

En mûrissant, l'amidon se transforme en sucre. Une banane verte contient environ 1% de sucre contre 16% dans une banane mûre. Les bananes vertes apportent une énergie lente. Les bananes mûres offrent une énergie rapide, idéale pour un boost d'énergie immédiat.



