

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestro servicio, recordar información estadística sobre su navegación y mostrarle publicidad relacionada

ATRESMEDIA

Temas [Buscar en la web](#)

- Celebrities
- Se estrena
- Cocinatis
- Mundial Brasil
- Bienestar
- CienciaXplora
- TecnoXplora
- DefconPlay
- Neox Kidz
- Objetivo tv
- V



COMUNIDAD  
[Entra](#) o [Regístrate](#)

- SERIES
- PROGRAMAS
- NOTICIAS
- FÓRMULA 1
- DIRECTO
- ATRESPLAYER

- Programación
- Servicios
- Blogs
- Encuentros
- Juegos
- Muchosplanes
- Multiplataforma
- Tu álbum
- Aprende inglés
- Tienda

Blogs [Pan y Cebolla](#)

CONMIGO PAN Y CEBOLLA

## Y la manzana se convirtió en sidra

Una bebida de nuestra dieta mediterráneo-atlántica es la sidra natural: más de 2000 años de tradición y hoy en día, sabemos que también de salud si se consume de una forma responsable. Porque medio vasito de sidra, además de refrescarnos, nos aporta sustancias beneficiosas para nuestra salud sin aportarnos muchas calorías (entre 35 Kcal y 60 Kcal Por cada 100 gr, según su graduación alcohólica y contenido de azúcares).

Me gusta  [Twitter](#)  [G+](#)

0 Comentarios

Manzana y sidra | Foto: Agencias

¿Qué nos aporta en

Además puede ayudar a

Es



Me gusta  [Twitter](#)  [G+](#)

0 Comentarios