"NOPROTEIN" F - SEMI

Categoria : PREPARATI MULTIUSO
Pubblicato da Achille in 3-5-2019

Â **"NOPROTEIN" F - SEMI**Â *Codice prodotto:* **2019***Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.** *Caratteristiche:* **"NOPROTEIN" F - SEMI Ã¨ un preparato a base di AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO con Semi di Girasole, Soia, Sesamo, Lino. per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine.Ricco di Fibre solubili, (6,4 g./100 g.).Â Â Le fibre solubili (tra cui lâ€™Inulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come unaspugna) le sostanze nutritive rallentandone lâ€™assorbimento nel transito intestinale cosÃ¬ da fornire energiain maniera graduale e piÃ¹ costante nel tempo.Gli effetti positivi associati possono essere cosÃ¬ riassunti:- Aumento della massa fecale e del numero di evacuazioni- Accrescimento selettivo di batteri "buoni, detti eubiotici, responsabili degli effetti benefici dell'inulina- Aumentato assorbimento di calcio, ferro e magnesio- Riduzione del picco glicemico- Possibile effetto positivo sulla riduzione di colesterolo e trigliceridi nel siero- Possibile effetto protettivo nei confronti del cancro al colon.Ottima lavorabilitÃ , gustoso al palato, interessanti proprietÃ nutraceutiche, sono le sue caratteristiche salienti.** *Utilizzo:* **Panificazione - pane in generale, in tutte le forme e pezzature.Pizzeria - pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida e secca.Pasticceria - come sostitutivo della farina di frumento nella preparazione di dolci.Pasta - nella preparazione di pasta fresca / secca.***Imballo:* **confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â**