"NOPROTEIN" UNIRISO BIO

Categoria : MULTIUSO

Pubblicato da Achille in 8-3-2020

Â **"NOPROTEIN" UNIRISO - BIO**
*Codice prodotto:*Â **BIO2221***Dose di impiego:*Â **Da utlizzare in ricetta come da scheda tecnica.**
*Caratteristiche:*Â **Â NoProtein Uniriso Bio Ã¨ un preparato multiuso per la produzione di prodotti da forno da agricoltura biologica senza glutine.Nello specifico Ã¨ ideale nella produzione di tutte le tipologie di frolla.Le fibre solubili (tra cui lâ€™Inulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone lâ€™assorbimento nel transito intestinale cosÃ¬ da fornire energia in 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.SemplicitÃ di utilizzo, personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.***Utilizzo:***Panificazione: Pane in generale in tutte le forme e pezzaturePizzeria: focaccia morbida, schiaccia secca.Pasticceria: come sostitutivo delle farine di frumento nella preparazione di dolci.***ConservabilitÃ :***Â **12 mesi dalla data di produzione nella sua confezione integra.***Imballo:***Â **Confezione da kg. 15**