

"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 utilizzare in ricetta come da scheda tecnica.

*Caratteristiche:*Â Â **NoProtein Uniriso Bio** Â un preparato multiuso per la produzione di prodotti da forno da agricoltura biologica senza glutine. Nello specifico Â ideale nella produzione di tutte le tipologie di frolla. Le fibre solubili (tra cui lâ€™TMInulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone lâ€™TMassorbimento 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 pezzature Pizzeria: 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