

"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€™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