

## **SARACENO CONCENTRATO 50**

**Categoria : PREPARATI AI CEREALI**

**Pubblicato da [Achille](#) in 23-6-2020**

È **SARACENO CONCENTRATO 50** Concentrato per pane a base di Grano Saraceno *Codice prodotto: 1013* *Dose di impiego: Concentrato al 50 %.* *Caratteristiche: Saraceno Concentrato 50* È un preparato per la produzione di pane a base di Grano Saraceno. Il grano saraceno È un'ottima fonte di fibre, amminoacidi essenziali, vitamine e sali minerali. Queste molecole oltre ad essere ricche di nutrienti, apportano al prodotto finale numerose proprietà benefiche per l'organismo, tra cui il miglioramento del microcircolo sanguigno, il miglioramento della regolarità intestinale, l'abbassamento del colesterolo e miglioramenti per quanto riguarda la ritenzione idrica e l'ipertensione. Inoltre, l'elevata presenza di amido nel seme di grano saraceno rende il prodotto facilmente digeribile oltre che energizzante e ottimo nelle diete moderne. *Utilizzo: Saraceno concentrato 50 può essere utilizzato in miscela con altre farine nella produzione di pane, pizza e dolci.* *Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione.* *Imballo: Sacco carta da kg. 15.*