"NOPROTEIN" INTEGRALE SCURO

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

Pubblicato da Achille in 1-3-2022

Â **"NOPROTEIN"Â INTEGRALE SCURO**Â *Codice prodotto:***Â 2022***Dose di impiego:***Â Mix completo al 100 %.***Caratteristiche:***Â "NOPROTEIN" INTEGRALE SCURO Ã¨ un preparato per la produzione di prodotti da forno ingenerale senza glutine con Quinoa, Grano Saraceno, Fibre Solubili e Semi.Ricco di Fibre solubili, (10,3 g./100 g.) contribuisce a moderare il picco glicemico rallentando l'assorbimento dei nutrienti; nello specifico: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 colonSemplicitÃ 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 - pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida e secca.Pasticceria - come sostitutivo della farina di frumento nella preparazione di dolci.***Imballo:***Â **Confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â**