"NOPROTEIN" RM

Categoria : PREPARATI MULTIUSO
Pubblicato da Achille in 3-5-2019

Â **"NOPROTEIN" RM**Â *Codice prodotto:* **2009***Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.**
Caratteristiche: **"NOPROTEIN" RM Ã¨ un preparato a base di Riso e Mais per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine.Ricco di Fibre solubili, (5,3 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.Pasta - nella preparazione di pasta fresca / secca.***Imballo:* **confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â** Â **Vuoi vedere un video dimostrativo?Clicca qui**https://youtu.be/6lJUfmWCrNQ?feature=shared
https://youtu.be/87sIVMp4lW0?feature=shared