

"NOPROTEIN" F - SEMI

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

Pubblicato da [Achille](#) in 3-5-2019

Â "NOPROTEIN" F - SEMIÂ *Codice prodotto: 2019* *Dose di impiego: Mix completo al 100 %.*

Caratteristiche: "NOPROTEIN" F - SEMI Â un preparato a base di AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO con Semi di Girasole, Soia, Sesamo, Lino. per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine. Ricco di Fibre solubili, (6,4 g./100 g.).Â Â Le fibre solubili (tra cui lâ€™TMInulina), contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come unaspugna) 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. Ottima lavorabilitÃ , gustoso al palato, interessanti proprietÃ nutraceutiche, 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