

L'esperienza nel settore dei semilavorati, ci sta portando ad investire di continuo nello studio di formulazioni in grado di apportare molti nutrienti necessari al nostro **benessere**, in maniera del tutto naturale.

Per questo motivo abbiamo creato la **Linea Nutriamo Salute** per realizzare prodotti da forno che apportano nutrienti che quotidianamente faremmo fatica ad assumere.

Il **Preparato 2** è il semilavorato perfetto per prodotti da forno che se assunti con regolarità contribuiscono all'accrescimento selettivo dei batteri buoni detti **eubiotici**.

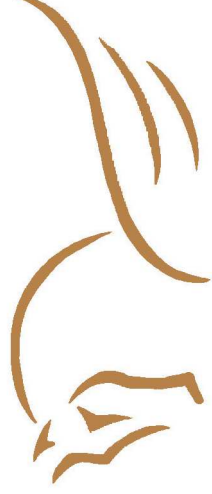
È una **fonte naturale di omega 3 e 6**, fornisce un elevato apporto di **fibre, fosforo e selenio**.

**La nostra forza è la trasparenza.**

Riportiamo i valori nutrizionali medi per 100 gr di pane ottenuto con **Preparato 2**, per informarvi ed assicurarvi della qualità dei nostri semilavorati.

I prodotti di forno ottenuti sono perfetti per chi vuole migliorare il proprio stile di vita attraverso la sana alimentazione.

**#OltreLeFarine**



PEGASO FOOD & TRADE SRL

Viale della Stazione 14/a  
53024 - Montalcino (SI)

Stabilimento di Z.I. Fiumicello 15/d  
52037 Sansepolcro (AR)  
Tel. 0575 1650941 - Fax 0575 744584

P. IVA 01209600525



Per informazioni

[customer@pegasofood.it](mailto:customer@pegasofood.it)

Visita il sito

[WWW.PEGASOFOOD.IT](http://WWW.PEGASOFOOD.IT)

Social @pegasofood



# Nutriamo Salute

## PREPARATO 2

SEMILAVORATO A BASE DI  
SOIA, GIRASOLE, LINO, SEGALE E  
FIBRA SOLUBILE



# Cosa apportano 100 gr di pane realizzato con Preparato 2

48%  
di fibre

42%  
di proteine

141%  
di folati

201%  
di omega 3

90%  
di omega 6

L'apporto di omega 3 ed omega 6 avviene in modo del tutto naturale. Sono utili per una corretta funzionalità e sviluppo dei tessuti, per lo sviluppo cerebrale e per la regolazione del colesterolo.



## semi di lino

elevato contenuto di minerali, come fosforo e magnesio.

## semi di girasole

ricchi di acidi grassi essenziali, acido linoleico.

Levato contenuto di sali minerali:

ferro, zinco, fosforo, potassio e magnesio  
apporto di vitamina del gruppo b ed e



## inulina da cicoria

È una fibra che agevola il transito intestinale.

Riduce l'assorbimento del colesterolo e allo stesso favorisce un miglior assorbimento del calcio all'interno dell'intestino.

## NUTRIAMO SALUTE - PREPARATO 2

perfetto per prodotti da forno 

### • ricchi di vitamine e folati

- che rallentano l'assorbimento di sostanze nutritive fornendo energia in modo costante
- che aumentano l'assorbimento di calcio, ferro e magnesio
- che riducono il picco glicemico
- che possono essere un valido aiuto in caso di scarsa evacuazione

Consigliamo di preparare l'impasto con il nostro Lievito Madre Attivo LIOFIL PLUS per ottenere un prodotto finito leggero ed altamente digeribile

## CONFEZIONAMENTO

sacchi da 15 kg

Altri formati possono essere realizzati su richiesta

Quelli riportati sono valori nutrizionali medi, basati su un consumo calorico di 2000 kcal al giorno. Per ulteriori informazioni, richiedere la scheda tecnica.