

FARINE MALTATE E TOSTATE DA GRANI ITALIANI

La moderna alimentazione è sempre alla ricerca di nuovi sapori, odori, colori che, uniti al “mangiar sano”, possano dare appagamento ai nostri sensi senza eccessi.

Le nostre farine tostate da CEREALE ITALIANO a filiera controllata dal campo al prodotto finito, hanno tutti i requisiti per far sì che possa entrare a pieno titolo nella moderna alimentazione.

La tostatura non portata all'estremo, fa sì che il prodotto rientri all'interno dei parametri di legge anche per quanto riguarda sostanze nocive per la salute come l'acrilammide e benzopirene

Non vi sono restrizioni nell'utilizzo all'interno dei prodotti alimentari.



MALTO DI ORZO GERMOGLIATO

Il malto d'orzo tostato è un ingrediente che sta divenendo rilevante in panificazione, pasticceria, pizzeria, in particolar modo nei prodotti da forno come pane di segale, pane integrale, pane ai cereali: il suo colore scuro conferisce una piacevole sfumatura castano/bronzata e un gusto davvero unico.

I germogli essiccati sono la base del malto d'orzo e possiamo paragonarlo ad un miele vegetale.

Si ottiene in modo completamente vegano, offre vari benefici per la salute rispetto allo zucchero bianco: oltre a contenere molti minerali in particolare potassio, fosforo e magnesio, è in grado di insaporire gli alimenti con un particolare aroma pur contenendo molti meno zuccheri. Proprio perché **contiene pochi zuccheri** a lento rilascio, fornisce energia dilazionata nel tempo e non presenta particolari controindicazioni per i diabetici. È altamente energizzante.

Il malto d'orzo risulta essere disintossicante e depurativo per il fegato e ha proprietà antinfiammatorie, consigliato anche per i bambini molto piccoli.

Il malto d'orzo germogliato, oltre a mantenere tutte le proprietà dell'orzo, contiene in sé i tessuti embrionali vegetali, che sono costituiti da cellule staminali totipotenti, ovvero cellule altamente indifferenziate in grado di trasformarsi in cellule specializzate, quindi hanno in sé tutte le istruzioni per costruire una pianta a partire da una semplice gemma.

Sappiamo che i tessuti embrionali possiedono una grande energia potenziale che li rende poderosi, infatti contengono tutta la forza per far sviluppare un essere vivente; il malto d'orzo germogliato **mantiene un "impronta"** di questa grande forza. Tale forza può essere assimilata da chi consuma questo alimento in base al **principio di similitudine**, per cui si afferma che quando una sostanza è capace di stimolare un organismo, essa sarebbe anche in grado, di trasferire questa capacità nel corpo di chi assume la stessa sostanza (il cosiddetto, "*similia similibus curentur*" - "simile si curi con simile" - di Ippocrate, primo medico moderno occidentale e lo stesso principio viene usato anche oggi in omeopatia e nella pratica dei vaccini).

Non per niente l'orzo è associato a Marte, al ferro e al martedì. I romani consideravano l'orzo un cibo per i guerrieri perché aumenta la forza, la serenità e la concentrazione ed è sempre stato considerato un alimento che collega l'uomo al divino.

La tostatura dell'orzo fatta con legna di faggio esalta l'aspetto sensoriale (sapore e colore) senza una significativa perdita delle proprietà nutrizionali.

Il malto d'orzo tostato viene prodotto nelle varianti:

- **Caramello**

Nell'immagine sotto sono presenti esempi di utilizzo in panificazione con farina di frumento tenero tipo "0" (fig.1) in percentuali che vanno da:

2 % (fig.2)

4 % (fig.3)

10 % (fig.4) come ingrediente caratterizzante

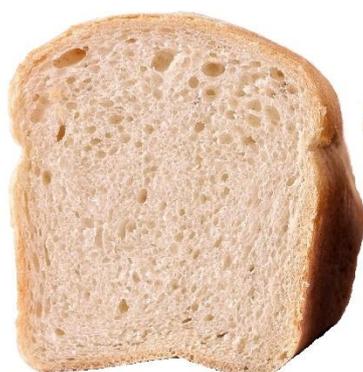


Fig.1

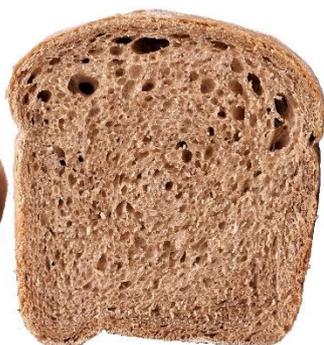


Fig.2



Fig.3



Fig.4

• **Dark**

Nell'immagine sotto sono presenti esempi di utilizzo in panificazione con farina di frumento tenero tipo "0" (fig.1) in percentuali che vanno da:

2 % (fig.2)

4 % (fig.3)

10 % (fig.4) come ingrediente caratterizzante

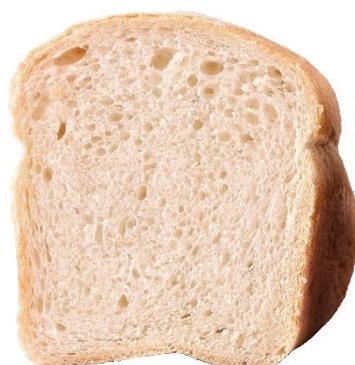


Fig.1

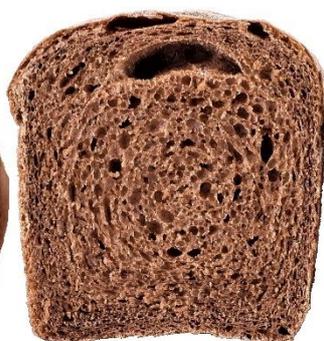


Fig.2



Fig.3

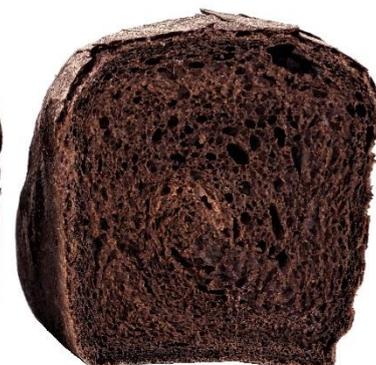


Fig.4

Nella pagina seguente esempi di croissanteria con aggiunta di malto d'Orzo tostato rispettivamente a 1% e 4% sulla farina



MALTO DA SEGALE GERMOGLIATA

La segale è un cereale antichissimo originario dell'Asia, la farina di segale è particolarmente ricca di fibre ed è per questo molto indicata per chi soffre di stitichezza. Ha un buon potere saziante e contribuisce a mantenere bassi i valori dell'indice glicemico.

Il malto di segale tostato è un ingrediente che può essere utilizzato in panificazione, pasticceria, pizzeria, in particolar modo nei prodotti da forno come pane di segale, pane integrale, pane ai cereali: il suo colore scuro conferisce una piacevole sfumatura bruna e un gusto davvero unico.

Nell'immagine sotto sono presenti esempi di utilizzo in panificazione con farina di frumento tenero tipo "0" (fig. 1) in percentuali che vanno da:



2 % (fig.2)

4 % (fig.3)

10 % (fig.4) come ingrediente caratterizzante

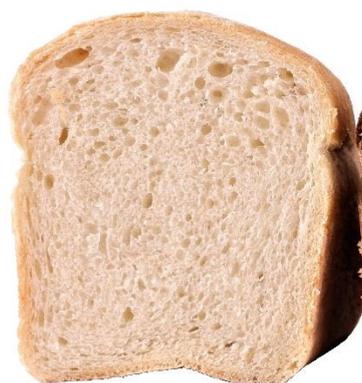


Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

Dal punto di vista dell'etichettatura, a differenza del carbone medicinale vegetale (E.153), può essere normalmente dichiarato come farina di malto di orzo (o segale) senza nessuna altra dichiarazione aggiuntiva.