

PASTA FUNZIONALE CON FARINA DI LENTICCHIE



La nostra pasta funzionale Laila Mangia Bene® è un prodotto genuino, che aiuta a coprire il fabbisogno giornaliero di macronutrienti attraverso un unico piatto. Non nasce dalla semplice sostituzione di un ingrediente principale, ma da una calibrazione attenta dei principi nutritivi. Possiamo così offrire ai nostri clienti una pasta fresca all'uovo ricca di proteine, sali minerali e vitamine, senza rinunciare al gusto e senza aggiungere alcun tipo di conservante. Essendo una pasta fresca che non subisce il procedimento dell'essiccazione, i tempi di cottura sono molto veloci (circa 4-5 minuti). Il prodotto può essere cotto in acqua bollente come qualsiasi altro tipo di pasta, oppure con la tecnica risottata per accentuarne il gusto e le proprietà nutritive.

Caratteristiche

La pasta all'uovo funzionale con farina di lenticchie è una fonte di proteine e fibre a basso contenuto di sale. Migliora la pressione sanguigna e favorisce la digestione. Le lenticchie contengono ferro, magnesio e potassio, utili per controllare il livello del colesterolo e per le loro proprietà antiossidanti. I formati che produciamo con questa farina sono i **Fusilli**.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in pesi da 1000g, 500g e 250g.



Ingredienti

Semola di grano duro (40%),
Farina di lenticchie (35%),
Uova fresche di cat. A,
Acqua



Allergeni presenti

Uova, Grano



Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi



Porzioni consigliate

Si consigliano 90g per porzione. Il tempo di cottura è di 4-5 minuti.