



FARINA A BASSO INDICE GLICEMICO



Confezione: Sacchetto da 500g

EAN: 8008647000911

Shelf life prodotto: 1 anno

INFORMAZIONE PRODOTTO E TARGET A CUI SI RIVOLGE:

La Farina FiberPasta è un preparato a basso indice glicemico (Indice Glicemico certificato 29) e ricco di fibre (15g per 100g), circa il doppio di fibre rispetto alle farine integrali. Ha un basso contenuto di nichel (0,060 mg/Kg) ed è prodotta con grano 100% italiano. Non contiene additivi né conservanti.

La Farina FiberPasta è consigliata da dietisti e nutrizionisti nelle diete di diabetici, per il controllo del peso e del colesterolo e come aiuto per regolarizzare l'intestino. L'aggiunta della preziosa fibra vegetale inulina offre benefici alla flora batterica intestinale.

E' una farina molto versatile, si presta a numerose preparazioni, quali prodotti da forno (pizza, pane, dolci) e pasta fresca, mantenendo il sapore dei prodotti tradizionali.

La farina FiberPasta nella lavorazione richiede più acqua rispetto alle farine tradizionali (da aggiungere poca alla volta durante l'impasto) ed ha una resa maggiore in prodotto ottenuto.

INGREDIENTI: farina di grano tenero 0, fibre alimentari 14% (fibra di grano, amido resistente, inulina).

Può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Valori nutrizionali x 100g:

Energia kJ/kcal 1381/330 Grassi g 1 (di cui acidi grassi saturi g 0,5), Carboidrati g 58 (di cui zuccheri g 1,9)
Fibre g 15, Proteine g 12, Sale g 0