



GLI ALTERNATIVI

Semilavorati a base di farina di farro e di grano saraceno



GLI ALTERNATIVI

*Semilavorati a base di farina di farro e di grano saraceno
Un'alternativa ai comuni grano tenero e duro*

Il **farro** è considerato la più antica tipologia di frumento coltivata e, con gli scambi commerciali tra Impero ed Egitto, entrò a far parte già delle abitudini alimentari degli antichi romani. Rappresenta una interessante alternativa a comuni grano tenero e duro ed è decisamente **un cereale da riscoprire**.

Infatti il farro è una buona fonte di fibre e vitamine del gruppo B. Grazie a **un indice glicemico più basso rispetto al comune grano** è consigliato a chi deve tenere sotto controllo la glicemia. Inoltre il farro **rispetto al frumento contiene mediamente più proteine di più facile digeribilità; per questo chi è intollerante al frumento potrebbe invece tollerare il farro**. Il farro contiene glutine e dunque non è adatto a chi soffre di celiachia o di intolleranza a questo elemento.

Il **grano saraceno**, è uno pseudo cereale contenente proteine ad alto valore biologico (amminoacidi essenziali). Si tratta inoltre di una buona fonte di **antiossidanti** e alcuni studi hanno dimostrato che aiuta a mantenere bassi livelli di colesterolo cattivo.

Melfel ve li propone in **GLI ALTERNATIVI**:

L'Alternativo FBS con farine di **farro**, bramata di mais e di **grano saraceno**;

L'Alternativo FSS con farine di **farro**, di segale e di **grano saraceno**.

Due mix per ottenere prodotti da forno fragranti e profumati e ricchi di gusto.



MELFEL S.r.l. prodotti per la panificazione e la pasticceria

Stabilimento di produzione e confezionamento via E. Fermi, 11 20060 Pessano con Bornago

Telefono +39 02 95742970 Fax +39 02 95743460 info@melfel.it - www.melfel.it