Saclà lancia la linea di sottoli Legumi&Germogli

sacla-legumi-germogli-700x326-55ae3199

Saclà lancia una nuova linea sottoli: Legumi&Germogli. Tre le proposte pronte a sbarcare da maggio negli scaffali della Gdo sull'onda di quella che è stata definita la "rivoluzione vegetale" del sistema orticolo. In uno scaffale popolato di prodotti tradizionali, Saclà propone una innovazione rivolta alle ultime tendenze alimentari, dedicata a un pubblico attento alla nutrizione e ai nuovi trend culinari. Un consumatore alla ricerca di sapori diversi, che ha poco tempo per cucinare i legumi che invece richiederebbero cotture lunghe, deciso a sfruttare i benefici nutrizionali e gli apporti di proteine.

I germogli sono il must del momento, in voga nello scenario gourmet, "cibo vivo" sempre più apprezzato dal grande pubblico per le elevate proprietà nutritive. Insieme a loro, i legumi al centro di una seconda giovinezza, lontani anni luce della "carne dei poveri" come un tempo venivano definiti, oggi perfetta fonte di proteine vegetali per chi sceglie una dieta a ridotto contenuto di proteine animali. Tre le proposte della nuova linea sottoli, perfetti da soli, ideali per arricchire insalate estive e per creare nuovi piatti gustosi e originali.
Eccoli nel dettaglio.

Fagioli rossi e germogli di legumi
Mix di fagioli rossi e germogli di fagioli e lenticchie, molto nutrienti e ricchissimi di proteine, forniscono energia ed esercitano un'azione benefica sull'organismo. Adatti anche ai consumatori vegani, naturalmente senza glutine, sono senza conservanti e con materie prime di qualità.

Edamame, ceci e fagioli rossi
Edamame sono fagioli di soia tipici della tradizione giapponese. Il nome giapponese Edamame significa letteralmente "fagiolo dello stelo", perché i fagioli vengono di solito lessati mentre sono ancora attaccati allo stelo. Fino a pochi anni fa erano conosciuti solo tra gli appassionati di cucina orientale. Oggi, con il costante aumento dei consumatori vegani e vegetariani, così come dei cultori dei sapori orientali, l'Edamame è tra i legumi più richiesti per il suo caratteristico gusto dolce ed

equilibrato, ma anche per il suo apporto proteico. Senza conservanti e naturalmente senza glutine.

Peperoni, ceci e olive nere
Una ricetta tradizionale dal gusto inconfondibile, saporita e subito pronta, perfetta anche per chi ha deciso di ridurre il consumo di carne e cerca fonti alternative di proteine. L’abbinamento perfetto di peperoni e ceci incontra l’oliva leccino italiana.

www.sacla.it