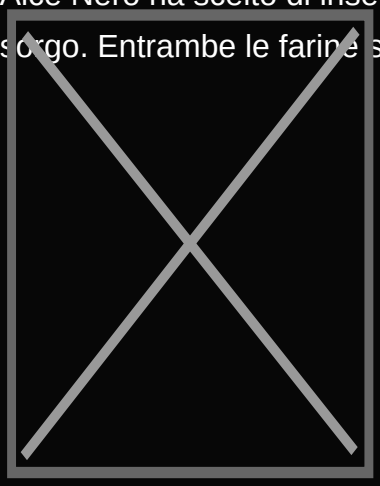
Le nuove farine proteiche biologiche di Alce Nero

farina-ceci-e-sorgo-alce-nero-low-6a799a7d

La gamma di farine Alce Nero torna ad ampliarsi, questa volta con due novità assolute, uniche sul mercato: la Farina Miglio e Cicerchie biologica macinata a pietra e la Farina Ceci e Sorgo biologica macinata a pietra. Si tratta di farine naturalmente proteiche, 100% biologiche, realizzate con materie prime italiane di alta qualità e macinate a pietra per preservare intatte le caratteristiche nutrizionali delle materie prime.

La selezione accurata degli ingredienti ha permesso di ottenere farine ad alto valore nutrizionale, buone nel gusto. Prive di glutine e quindi adatte ai celiaci e a tutti coloro che per scelta hanno eliminato o ridotto l'apporto di glutine all'interno della propria alimentazione. Del tutto inediti i mix di ingredienti. All’interno delle due referenze, ad accompagnare le farine di legumi, quali ceci e cicerchie, Alce Nero ha scelto di inserire due cereali dalle eccellenti caratteristiche nutrizionali: il miglio e il sorgo. Entrambe le farine sono fonte di fibre e di minerali, oltre che di proteine di origine vegetale.



La Farina Miglio e Cicerchie biologica macinata a pietra Alce Nero è fonte di fibre e di proteine oltre che di ferro, zinco e magnesio; è inoltre ricca in fosforo e rame. Anche la Farina Ceci e Sorgo biologica macinata a pietra Alce Nero è fonte di proteine ed è ricca in fibre e fosforo. Sono farine versatili, ideali da avere sempre in dispensa e si prestano a molteplici preparazioni in cucina. Possono infatti essere utilizzate, da sole o in miscela con altre farine, nella

preparazione di gnocchi, polente, pancake, vellutate, cracker e frittelle. Le nuove farine proteiche Alce Nero sono entrambe proposte nel formato da 400g.