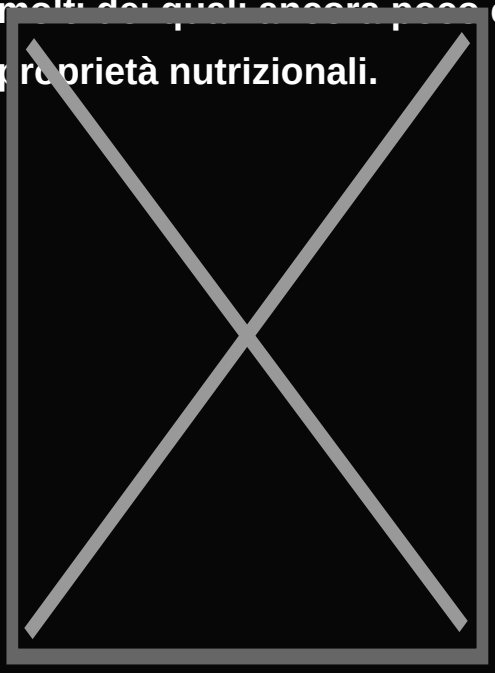
Le nuove proposte biologiche di Germinal Bio

germinallogo-2dc41af2

Da ormai quarant'anni Germinal Bio produce alimenti biologici, salutistici e funzionali, facendo un uso etico e sostenibile delle risorse della terra. Consapevole che la natura possa offrire tantissime sostanze preziose per nutrire la salute, ha sviluppato un'approfondita e ricca selezione di ingredienti biologici, molti dei quali ancora poco conosciuti, ma preziosi per le loro straordinarie proprietà nutrizionali.



Cereali Frutta + PHYSALIS Germinal Bio

La Physalis peruviana è una pianta originaria dell'America Centrale, che produce frutti tondeggianti di colore arancio all'interno del fiore. Le denominazioni comuni "Bacche degli Aztechi", "Fragole d'oro" o "Ribes del capo" rendono omaggio al colore tipico dei frutti e al loro gusto agrodolce, arricchito da sentori di ananas e vaniglia. Per le sue **proprietà drenanti e depurative**, la Physalis è impiegata da millenni come pianta medicinale dalle popolazioni indigene dell'America Centrale. Le sue bacche hanno, inoltre, un alto contenuto di fibre e basso apporto calorico, sono fonti di polifenoli, vitamine e

sali minerali.

Per poter apprezzare questo frutto nella sua interezza ed esaltarne il sapore autentico, Germinal Bio ha deciso di impiegarlo come ingrediente nei Cereali Frutta +PHYSALIS, un goloso e variegato mix di cerali e frutti biologici (physalis, albicocca, ananas,) per partire di mattina con il piede giusto. La confezione dei Cereali prevede il **sacchetto totalmente biodegradabile e compostabile** e certificato “OK Compost”. Grazie alle sue caratteristiche, questo materiale, dopo l’utilizzo, può essere smaltito nell’umido e avviato al **compostaggio**.



Plumcake Cioccolato con Amaranto Germinal Bio

L’amaranto, pur trattandosi di un cereale, non fa parte della nota famiglia delle Graminacee. È privo di glutine e ricchissimo di nutrienti: antiossidanti, fibre, vitamine e proteine di alto valore biologico. Era coltivato già 3.000 anni fa nelle aree andine e nell’attuale Messico. È stato, poi, recentemente **riscoperto e apprezzato per il suo elevato contenuto proteico** e come validissima alternativa a riso e mais nelle diete prive di glutine. È molto versatile in cucina, si presta bene ad arricchire zuppe o insalate, come base per budini, torte e altri prodotti da forno.

Germinal l’ha scelto come base per il Plumcake Cioccolato con Amaranto della linea Senza Glutine Germinal Bio. Il soffice impasto con farina di amaranto e cioccolato **unisce l’aroma setoso del cioccolato fondente con le delicate sfumature erbacee dell’amaranto**, per un gusto equilibrato e

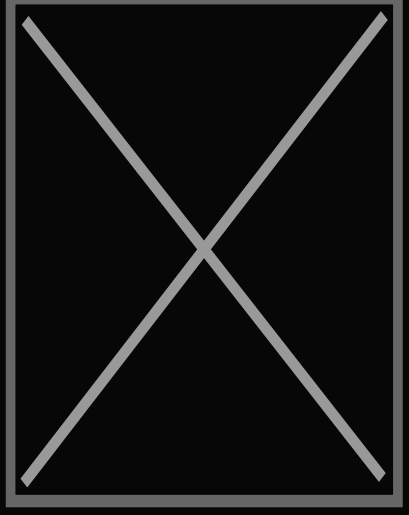
avvolgente.
La confezione dei Plumcake Germinal Bio è fatta con **materiale 100% riciclabile**, carta certificata FSC e inchiostro a base vegetale.



Biscotti Nocciole Germinal Bio

Le **alghe** sono ingrediente di uso comune in Oriente, dove vengono impiegate, anche fresche, in numerosissime preparazioni. Essiccati, questi vegetali marini contengono antiossidanti, sono una grande **fonte di proteine, ricchi di vitamine e sali minerali**, e conservano la sapidità dell'acqua di mare, per questo possono essere impiegati ad integrazione o in sostituzione del sale da cucina nelle pietanze più svariate.

La lista dei benefici è davvero lunga, per questo Germinal Bio impiega l'alga marina rossa (Lithothamnion calcareum) nei biscotti della Linea Vegan: questo speciale ingrediente, fonte naturale di magnesio, potassio e calcio, fa dei biscotti vegan di Germinal Bio un **prodotto buono, equilibrato e ricco di nutrienti**.
In particolare, i Biscotti Nocciole Vegan Germinal Bio propongono il gustoso abbinamento tra nocciole e una frolla senza alcun tipo di ingrediente di origine animale. L'aroma evoca la dolcezza e la ricca polpa delle nocciole, abbracciando la fragranza di una frolla dalla tessitura raffinata, croccante ed equilibrata.



Biscotti Riso Teff Limone & Zenzero

Il teff è un cereale originariamente coltivato nell'Africa centro-orientale, anch'esso privo di glutine. Apporta vitamine e fibre, ma soprattutto amminoacidi essenziali, in quantità simili a quelle contenute nella Quinoa, e minerali, in quantità molto superiori. L'**ottimo valore nutrizionale** lo rende un alimento perfetto col quale integrare regimi alimentari poveri o privi di glutine. Il suo nome deriva dal termine in lingua popolare etiope Teffa, "perduto", perché durante il raccolto questi piccolissimi chicchi, dal diametro inferiore a 1 mm, sfuggano molto facilmente dalle mani degli agricoltori. Nella macinazione dei semi è impossibile separare le frazioni di molitura, quindi, tutte le parti del seme sono comprese e mescolate per la creazione della farina, che è inevitabilmente 100% integrale.

Il teff può essere usato in cucina per **arricchire zuppe e insalate**, come base per i porridge o sotto forma di farina, come quella biologica utilizzata nei Biscotti Riso Teff Limone & Zenzero Germinal Bio. La delicata combinazione tra riso e teff rende questi biscotti una croccante prelibatezza, ideale come snack o per una colazione sana e vivace. Il fresco sapore del limone e dello zenzero donano una **nota colorata e frizzante**: la soluzione perfetta per chi ricerca un prodotto biologico dal gusto ricco ed intenso.