Molte fibre, pochi carboidrati: gli spaghetti Náttúra bio al 100%

su-4c6f1402

Ricchi di fibre e biologici al 100%: gli spaghetti Náttúra sono così, buoni e ricchi di proprietà nutrizionali. È la filosofia di Náttúra, da sempre attenta all'alimentazione di alta qualità ed equilibrata. Gusto e salute insieme. Come? Oltre alla selezione attenta delle materie prime come segale, farro e grano, Náttúra garantisce un'essiccazione lenta e a bassa temperatura. Nascono così gli spaghetti, oggi in tre referenze, tre diversi cereali - segale, farro e grano - per una gamma rigorosamente bio, ricca di fibre e dalle importanti proprietà nutritive.

NATTURA Spaghetti Bio Semola Grano Duro Integrale Italiano Sacchetto 500 g**Spaghetti Bio 100% Integrale di segale**

Gli spaghetti di segale integrale di Náttúra sono ideali per una dieta sempre gustosa e variata, perché la segale integrale, uno dei cereali classici dell'antichità da cui si ricava una farina di colore scuro e dal gusto deciso, garantisce un alto apporto di fibre ed è particolarmente indicata nelle diete per il suo basso contenuto di carboidrati. Gli Spaghetti di Segale Integrale Náttúra hanno un ridotto apporto calorico rispetto alla pasta tradizionale. La pasta Integrale ha infatti molti benefici, primo fra tutti l'elevata quantità di fibre alimentari, che crea velocemente un senso di sazietà.

Spaghetti bio di farro

Ricco di proprietà nutrizionali, il farro è un'ottima fonte di fibre e una valida alternativa al grano duro moderno. La farina utilizzata è 100% integrale e mantiene pertanto la maggior parte delle proprietà contenute nel chicco. Il farro, la più antica tipologia di frumento coltivato, è ricco di vitamine e sali minerali ma povero di grassi. Da agricoltura biologica al 100%, è garanzia di un prodotto naturale, ricco di fibre e dal notevole apporto proteico.

Spaghetti bio di semola grano duro integrale proveniente dalla Sicilia

Una normale porzione di spaghetti Náttúra integrale da 85 grammi fornisce fino al 27% del fabbisogno giornaliero di fibre. Per produrla utilizziamo solo grano duro italiano, proveniente dalla Sicilia, e sola

semola integrale che non viene sottoposta a trattamenti termici ma esclusivamente a una lenta essiccazione a basse temperature, successiva al processo di pastificazione. Grazie all’alto contenuto di fibre che caratterizza il grano utilizzato, il risultato è una pasta integrale dal gusto ottimo che si sposa bene con diversi tipi di condimento.

Gli spaghetti Náttúra, prodotti e distribuiti da Eurofood che dal 1970 porta sulla nostra tavola le migliori specialità alimentari di tutto il mondo, sono un prodotto di altissima qualità con ingredienti naturali e selezionatissimi, certificati di origine biologica, altamente digeribili e adatti alle diverse esigenze dietetiche. Possono essere accompagnati da qualunque tipo di condimento e sono ottimi con i sughi Náttúra al basilico, di verdure, all’arrabbiata e al pesto, ultima novità.

www.eurofood.it