

Benessere e nutrizione

I semi oleosi, elementi preziosi dalle molteplici proprietà nutrizionali, contengono elevate quantità di oli e di altre sostanze difficilmente reperibili in altri alimenti, fondamentali per un regime alimentare completo ed equilibrato. Sono caratterizzati dalla presenza di molti **minerali antiossidanti**, **oligoelementi** e **vitamine**, principalmente del gruppo B. Le proprietà fondamentali di questi semi sono associate all'elevato contenuto di **acidi grassi essenziali** della famiglia **omega3** e **omega6**, fattori che l'organismo non è in grado di riprodurre autonomamente.

Biologico

I **Semi del Benessere** provengono da **agricoltura biologica**: privi di residui di pesticidi, di fertilizzanti, di sostanze chimiche di sintesi e coloranti, di organismi geneticamente modificati (OGM) e garantiscono una alimentazione sana e naturale.

Cucina

Sono tanti gli usi e gli impieghi dei semi oleosi in cucina, per decorare e impreziosire con originalità ogni pietanza. Possono essere consumati in ogni momento della giornata: come semplici snack, per arricchire con gusto i cereali della prima colazione, macedonie di frutta e yogurt e per rendere sfiziosa qualsiasi insalata.

Sono ottimi ingredienti per una cucina versatile, nuova e sfiziosa.

i Semi del Benessere

semi di
Girasole
decorticati biologici

semi di
Sesamo
biologici

semi di
Lino
biologici

semi di
Papavero
biologici

semi di
Zucca
decorticati biologici

La Melandri, da sempre attenta alle esigenze dei consumatori, ha studiato e realizzato **I Semi del Benessere**, una linea di semi oleosi provenienti da agricoltura biologica pensata per il consumatore che cerca una alimentazione sana, nutriente e naturale, senza comunque rinunciare al gusto.

La gamma **I Semi del Benessere** è disponibile in pratiche buste da 250 g, confezionate in atmosfera protettiva per garantire una migliore conservazione.

Le icone del benessere

Attraverso una serie di icone colorate, evidenziate sul pack, il consumatore è informato delle proprietà benefiche che ogni seme contiene.



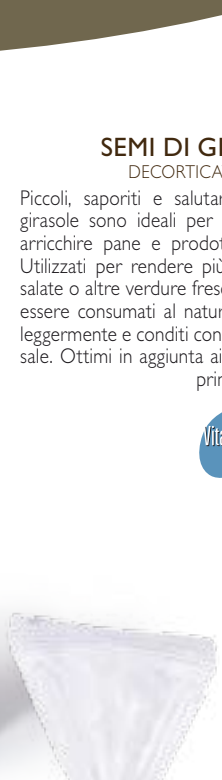
SEMI DI PAPAVERO BIOLOGICI

Piccolissimi e sferoidali, dal sapore dolce ed aromatico, dall'utilizzo particolarmente versatile. Vengono spesso impiegati in pasticceria: aggiunti a torte e pasticcini, sparsi su biscotti speziati, ciambelle e nei ripieni. Ottimi per la preparazione di numerose varietà di pane. Un pizzico di semi insaporisce qualsiasi zuppa o insalata, se aggiunti a paste o crepes, le profumano e completano.



SEMI DI SESAMO BIOLOGICI

Piccoli, ovali ed appuntiti. Saporiti, croccanti e salutari sono impiegati per decorare e impreziosire molti prodotti da forno, dal pane ai dolci. Vengono consumati sia interi, leggermente tostati, in aggiunta a insalate, muesli, dessert, sia finemente macinati e mescolati al sale marino, come condimento. Aggiunti a carni alla griglia o stufate, conferiscono loro un piacevolissimo aroma.



SEMI DI GIRASOLE DECORTICATI BIOLOGICI

Piccoli, saporiti e salutari, i semi di girasole sono ideali per decorare ed arricchire pane e prodotti da forno. Utilizzati per rendere più gustose insalate o altre verdure fresche. Possono essere consumati al naturale o tostati leggermente e conditi con un pizzico di sale. Ottimi in aggiunta ai cereali della prima colazione.



SEMI DI ZUCCA DECORTICATI BIOLOGICI

Dalla forma appiattita, sono di colore verde scuro. Saporiti e gustosi, possono essere consumati al naturale, per arricchire i cereali della prima colazione e yogurt o possono essere leggermente tostati, per accompagnare aperitivi. Sono ideali per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, oppure per rendere più gustose insalate, altre verdure fresche e minestre. Sono anche un ottimo snack.



SEMI DI LINO BIOLOGICI

Piccoli, ovoidali, lucenti, ricoperti da un duro rivestimento esterno di colore rosso marrone che li protegge dai fattori di ossidazione esterna. Per una migliore digeribilità, possono essere frantumati prima di essere impiegati. In cucina, arricchiscono con gusto prodotti da forno (pane, pizze, focacce, biscotti, torte, muffin e plumcake) e impreziosiscono insalate, minestre e zuppe di verdura. Sono ottimi aggiunti a succhi di frutta, budini, gelati, yogurt o nei cereali della prima colazione.



Melandri
Gaudenzio
dal 1947

Melandri Gaudenzio Srl
via Boncellino, 120 48012 Bagnacavallo RA
tel. 0545/61278 fax 0545/63672
info@melandrigaudenzio.com www.melandrigaudenzio.com