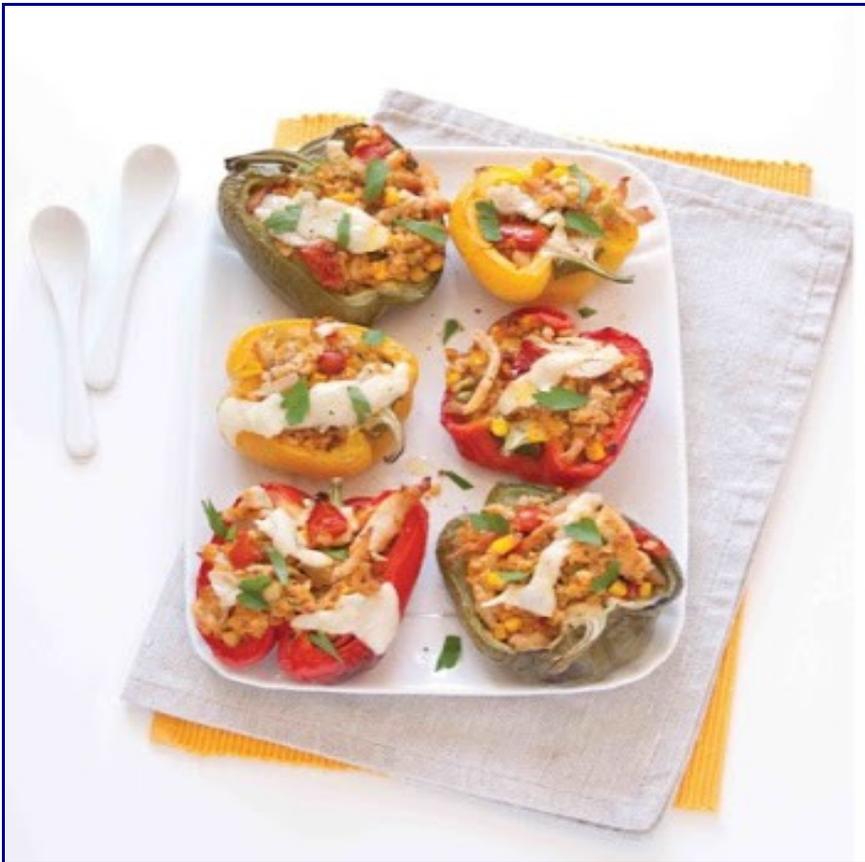


Sono arrivati I Decorticati a Bagnacavallo

<http://www.pavaglioneelugo.net/2016/07/sono-arrivati-i-decorticati-bagnacavallo.html>

La Melandri Gaudenzio lancia sul mercato italiano una nuova linea di prodotti



Nell'anno internazionale dei legumi, la Melandri Gaudenzio lancia la nuova linea "I Decorticati": cereali e legumi biologici dalle particolari caratteristiche nutrizionali, ottimi per la preparazione di numerosi piatti dagli antipasti ai burgers, dalle insalate alle minestre fino ai dolci.

La Melandri Gaudenzio Srl, l'azienda di Bagnacavallo che da decenni è riconosciuta fra i leader italiani nell'import e nella distribuzione di legumi, cereali e semi, nell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO, sceglie la strada dell'innovazione lanciando la linea "I Decorticati": una gamma composta da nove referenze di legumi e cereali biologici dalle preziose caratteristiche grazie alla particolare lavorazione subita.

La "decorticazione" è infatti una lavorazione eseguita esclusivamente per abrasione: le macchine decorticatrici asportano per sfregamento le lamelle vegetali dei chicchi di cereali e le bucce dei semi di legumi. Tutto avviene in modo da non spezzare chicchi e semi e

senza l'aggiunta di sostanze, per non alterare le proprietà caratteristiche originali.

I decorticati biologici Melandri presentano diverse caratteristiche che li rendono particolarmente attraenti: alle qualità nutritive abbinano infatti la rapidità di preparazione e la possibilità di essere utilizzati per numerosi e gustosi piatti, dalle insalate alle vellutate, dalle minestre fino anche ai dolci.

La linea "I Decorticati" comprende sette referenze monoingredienti: fagioli azuki verdi, ceci, lenticchie rosse, piselli verdi spezzati, soia gialla, orzo e farro; nonché due mix, ovvero "cereali&legumi" (con miglio, piselli e lenticchie rosse), e "chicchi mix" (con avena, sorgo, miglio e grano saraceno).



Nel dettaglio, I Legumi decorticati biologici sono leggeri e digeribili, perché sono caratterizzati da un contenuto inferiore di fibre rispetto al legume intero, innalzando così a parità di peso il contenuto proteico dell'alimento. Sono indicati anche nell'alimentazione dell'infanzia come prime fonti di proteine vegetali e consigliati nello svezzamento dei bambini; inoltre essendo privi di buccia sono adatti a chi presenta disturbi gastro-intestinali. Hanno il vantaggio di richiedere tempi di ammollo e cottura più brevi, in modo da rendere più rapida la preparazione complessiva. Sono ideali per vellutate, creme, zuppe, minestre, polpette, burgers vegetali, sformati, paté, ragù vegetali, hummus e piatti etnici.

I Cereali decorticati biologici garantiscono benessere, perché presentano un buon profilo nutrizionale: sono fonte preziosa di fibre ma anche di sali minerali (fosforo, magnesio, potassio, zinco, ecc). La fibra, oltre a favorire il buon funzionamento intestinale, svolge un ruolo fondamentale nel prevenire e contrastare il diabete, l'obesità e può ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e delle patologie del colon. Sono ideali per insalate, zuppe, torte salate, dolci, e sono ottimi sostituti di pasta e riso.

Infine, i Mix di legumi e cereali decorticati biologici costituiscono piatti unici ed equilibrati ad altissimo valore nutrizionale: forniscono nutrienti molto importanti per il nostro organismo, sono ricchi di amido, fibra e sono un'ottima fonte di proteine vegetali. Sono ideali per insalate, zuppe, minestre, risotti, sformati, ripieni, polpette vegetali, contorni.

Tutti i prodotti sono presentati nella pratica busta da 250 g, confezionata in atmosfera protettiva per una perfetta conservazione. Da oggi sono disponibili presso i migliori punti vendita della distribuzione italiana, ma li si può acquistare on line sull'e-shop Melandri oppure rivolgendosi direttamente in azienda, a Bagnacavallo.

Sul sito www.melandrigaudenzio.com, oltre a tutte le informazioni necessarie sui Decorticati, è possibile trovare anche decine di gustose ricette da preparare con questi squisiti e innovativi prodotti.

Nelle foto, la gamma dei "Decorticati" e alcune ricette preparate con i singoli prodotti

Ufficio stampa: Alberto Mazzotti, [338 8556129](tel:3388556129)