

melandri i decorticati

Grazie al processo di "decorticazione", i legumi risultano privi di buccia, pertanto **più digeribili** e adatti a chi soffre di **disturbi intestinali** e di **gonfiore addominale**, a chi ne vuole fare una **graduale introduzione** nella dieta e per l'**alimentazione dell'infanzia** a partire dallo **svezzamento**.

Senza buccia

La rimozione del tegumento esterno avviene esclusivamente per abrasione, senza l'aggiunta di sostanze, in modo da non alterare le proprietà caratteristiche originali.

Cottura veloce

I tempi di cottura risultano più brevi rispetto al prodotto intero

Senza ammollo

L'ammollo non è necessario

In cucina

Ottimi per la preparazione di: vellutate, creme, zuppe, minestre, polpette, burgers vegetali, sformati, paté, ragù vegetali, hummus e piatti etnici.



Più digeribili

Perché fibre e alcuni zuccheri (oligosaccaridi) contenuti nella buccia vengono rimossi. Indicati per chi soffre di disturbi intestinali, di problemi digestivi e di gonfiore addominale; per chi non ha l'abitudine al consumo di legumi e chi ne vuole fare graduale introduzione nella dieta alimentare.

QR code

Per avere tutte le informazioni, in particolare i vantaggi, già dallo scaffale.

Ideali fin dai primi assaggi (svezzamento)

Adatti nell'alimentazione dell'infanzia e consigliati nella fase dello svezzamento, come prime fonti di proteine vegetali, limitando l'introduzione di fibre che risulterebbero indigeste.



 melandri
gaudenzio dal 1947

www.melandrigaudenzio.com