

FILONCINO SEGALE - SEGALINO

Categoria prodotto

PANE speciale

Peso/pz (valore medio indicativo)

gr 200 / gr 100

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, farina di SEGALE (14%), semi di cumino (1,5%), estratto di malto (ORZO maltato, acqua, farina di malto di GRANO tenero), lievito, strutto, sale, farina di cereali maltati (contiene GLUTINE).

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

"Pane della tradizione"

E' il "pane nero" tipico dei paesi nordici, ma da sempre consumato anche in Trentino. Misceliamo la farina di segale con farina di grano tenero, e caratterizziamo il gusto aggiungendo semi di cumino, proponendo questo tipo di pane in vari formati.

Dal punto di vista nutrizionale, una delle principali caratteristiche del pane di segale è il suo ridotto contenuto calorico, ed è quindi ideale per chi è attento alla dieta ma non rinuncia alla bontà del pane in tavola.

La segale è un cereale a basso contenuto di glutine, povero di carboidrati e molto ricco di fibre, e rappresenta pertanto un valido aiuto nel controllo del livello di glucosio nel sangue e della regolarità intestinale. E' inoltre fonte di vitamine e di elementi essenziali per l'organismo (potassio, magnesio, calcio e fosforo).

Il "pan de segala" è stato inserito nell' **"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini"** redatto dalla Provincia Autonoma di Trento