

# Un nuovo prodotto per la Melandri Gaudenzio srl: i Semi di Canapa Sativa, decorticati biologici

*Riceviamo e pubblichiamo / 06 lug 2016*

COMUNICATI STAMPA



**da: organizzatori**

*Un nuovo prodotto per la Melandri Gaudenzio srl: i  
Semi di Canapa Sativa, decorticati biologici  
Dal sapore gradevole e delicato, possono avere  
molteplici utilizzi in cucina e presentano importanti  
caratteristiche nutrizionali*

La Melandri Gaudenzio srl – l'azienda bagnacavallese  
nata nel 1947, che è oggi fra i leader italiani nell'import

e nella distribuzione di legumi, cereali e semi – lancia sul mercato una nuova referenza, un prodotto gustoso e ricco di qualità nutritive: i Semi di Canapa sativa, decorticati biologici che vanno ad arricchire la già esistente linea di semi oleosi a marchio “I Semi del Benessere”.

Di piccole dimensioni e di forma emisferica, sono ottenuti dalla decorticazione dei semi di canapa interi, e hanno un sapore gradevole e delicato che ricorda le noci e i pinoli: per questo sono ideali sia da consumare crudi, sia come condimento per arricchire e decorare zuppe e insalate, pasta e riso, yogurt e gelato, frullati e macedonie di frutta, muesli e prodotti da forno... Inoltre possono essere anche un'ottima alternativa alla granella di nocciole nei dolci, nonché sostituire i pinoli nella preparazione del pesto classico alla genovese.

Come tutti i prodotti della gamma “I Semi del Benessere”, anche i Semi di Canapa Sativa presentano significative caratteristiche nutrizionali: contengono vitamina E, e sono fonte di acidi Omega 3 e Omega 6, che rispettano appieno il rapporto ottimale che regola correttamente l'attività metabolica. Per godere appieno delle loro proprietà nutritive, è ideale l'utilizzo a crudo: se ne sconsiglia pertanto la cottura o la tostatura.

I Semi di Canapa decorticati biologici della Melandri Gaudenzio srl sono oggi disponibili sul mercato (nella grande distribuzione, presso i rivenditori specializzati, on line sull'e-shop melandri oppure rivolgendosi direttamente in azienda) nella pratica busta da 100 g, confezionata in atmosfera protettiva per una perfetta conservazione.