

Fave di cacao tostate in granella bio

Post by: 07 MAGGIO 2017

Dimensione carattere



Il gusto e le proprietà delle Fave di cacao tostate in granella bio: la Melandri Gaudenzio srl lancia un nuovo esclusivo ingrediente e un delizioso e inedito mix biologico.

La Melandri Gaudenzio srl, azienda romagnola nata nel 1947 che è oggi fra i leader italiani nell'import e

nella distribuzione di legumi, cereali e semi, arricchisce la linea "I Semi del Benessere" - una gamma di semi oleosi biologici pensata per il consumatore attento al proprio stile di vita, in cerca di una alimentazione sana con valenza salutistica senza comunque rinunciare ai piaceri della buona cucina - e lancia sul mercato due nuove referenze: Fave di cacao bio e un inedito e goloso mix biologico.

Le Fave di cacao tostate in granella Bio, sono un nuovo esclusivo ingrediente in cucina: una granella dalla consistenza croccante e dal sapore amaro, intenso, tostato e carico dell'aroma del cioccolato.

Le Fave di Cacao sono i semi dei frutti dell'albero del cacao. Fermentati ed essiccati sono la più importante materia prima per la produzione del cioccolato, del burro di cacao e della polvere di cacao.

E se il cacao è conosciuto fin dall'epoca delle antiche civiltà sudamericane come il "cibo degli Dei" (i semi di cacao venivano utilizzati dai Maya e dagli Atzechi come moneta di scambio e avevano un grande valore sia come genere alimentare sia come simbolo religioso), le fave di cacao sono il modo migliore per approfittare degli effetti benefici del cacao: forniscono energia, lavorano sugli stati umorali, sono un buon antidepressivo, mantengono giovani, proteggono il cuore e migliorano la concentrazione.

Diverse sono le proprietà nutrizionali. Contengono ingenti quantità di antiossidanti, flavonoidi e polifenoli che contrastano l'azione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento delle cellule. Aumentano il livello di energia grazie al contenuto di teobromina, uno stimolante del sistema nervoso centrale. Contengono triptofano, un amminoacido importante e necessario per produrre la serotonina, che allevia l'ansia e migliora l'umore. Sono buona fonte di fibra, che aiuta a controllare la pressione sanguigna e livelli di glucosio nel sangue. Sono buona fonte di magnesio e di fosforo.

Ma soprattutto, diverse sono le modalità di ghiotto utilizzo di questo nuovo prodotto (disponibile nella pratica busta da 100 g, confezionata in atmosfera protettiva per una perfetta conservazione): le fave di cacao aromatizzano, decorano, completano ma soprattutto danno un tocco "cioccolatoso" a moltissime preparazioni sia dolci che salate.

Sono perfetti per gli amanti del cioccolato fondente, per gli sportivi prima di un allenamento, per gli studenti che hanno bisogno di concentrazione.

Sono ideali in alternativa alle gocce di cioccolato nei pancake, muffin, biscotti, torte e crostate; in barrette energetiche, croccanti e tavolette di cioccolato; in abbinamento a miele o succo di agave; in aggiunta a thè, tisane o caffè; in accompagnamento a rum o distillati...

Ma le novità non sono finite: le fave di cacao, insieme allo zenzero candito, ai preziosi semi di zucca e girasole sono i protagonisti del nuovo "mix" biologico CaoZen Seed mix: un mix sfizioso di semi oleosi, arricchito da un goloso connubio in cui i toni amari e tostati delle fave di cacao incontrano le note dolci e piccanti dello zenzero candito. Così i quattro ingredienti si fondono e confondono regalando un risultato davvero strepitoso, anche per i palati più esigenti e per gli amanti degli accostamenti più insoliti.



Disponibile nella pratica busta da 150 g, confezionata in atmosfera protettiva per una perfetta conservazione, il nuovo mix è ideale da sgranocchiare come snack; nello yogurt e gelati; in dessert, dolci al cucchiaio e macedonie di frutta; in pane e prodotti da forno; in aggiunta a cereali da colazione, muesli e granola.

Ultima modifica 07 Maggio 2017

Valuta questo articolo

(0 Voti)Letto **28** volte

Publicato in [Enogastronomia](#)

Social sharing

[Vai Su](#)
