



✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Novità Insal'Art al Macfrut 14-16 settembre 2016 @Rimini Fiera pad. D stand 14

home / Mercati e Imprese / Legumi, Melandri Gaudenzio lancia «I Decorticati»



Lunedì 1 Agosto 2016

MERCATI & IMPRESE

Legumi, Melandri Gaudenzio lancia «I Decorticati»

La Melandri Gaudenzio, azienda di Bagnacavallo (Ravenna) 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 ottenute dalla particolare lavorazione a cui sono sottoposti. 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).

Nello specifico, i **legumi decorticati bio** 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; essendo privi di buccia, poi, 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 grammi**, 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.

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.

Fonte: Melandri Gaudenzio



Un gioiello di pomodoro tutto italiano!