

Food and beverage, Tendenze

I Decorticati di Gaudenzio Melandri

Cereali e legumi biologici dalle particolari caratteristiche nutrizionali

La Melandri Gaudenzio, azienda di Bagnacavallo, 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, ha lanciato la linea "I Decorticati": una gamma composta da nove referenze di legumi e cereali biologici dalle preziose caratteristiche grazie alla particolare lavorazione subita. La "decorticazione", infatti, è 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. Il 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, infatti, abbinano 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 - e due mix, vale a dire "cereali&legumi", con miglio, piselli e lenticchie rosse, e "chicchi mix", con avena, sorgo, miglio e grano saraceno.

I Legumi decorticati biologici 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; inoltre essendo privi di buccia 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.

I Mix di legumi e cereali decorticati biologici, infine, 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, sfornati, ripieni, polpette vegetali, contorni.

Tutti i prodotti sono presentati nella pratica busta da 250 g, confezionata in atmosfera protettiva per una perfetta conservazione e sono disponibili presso i migliori punti vendita della distribuzione italiana. Li si può acquistare anche on line sull'e-shop Melandri oppure rivolgendosi direttamente in azienda, a Bagnacavallo.

Info, ordinazioni, ricette: www.melandrigaudenzio.com

Ugo Dell'Arciprete