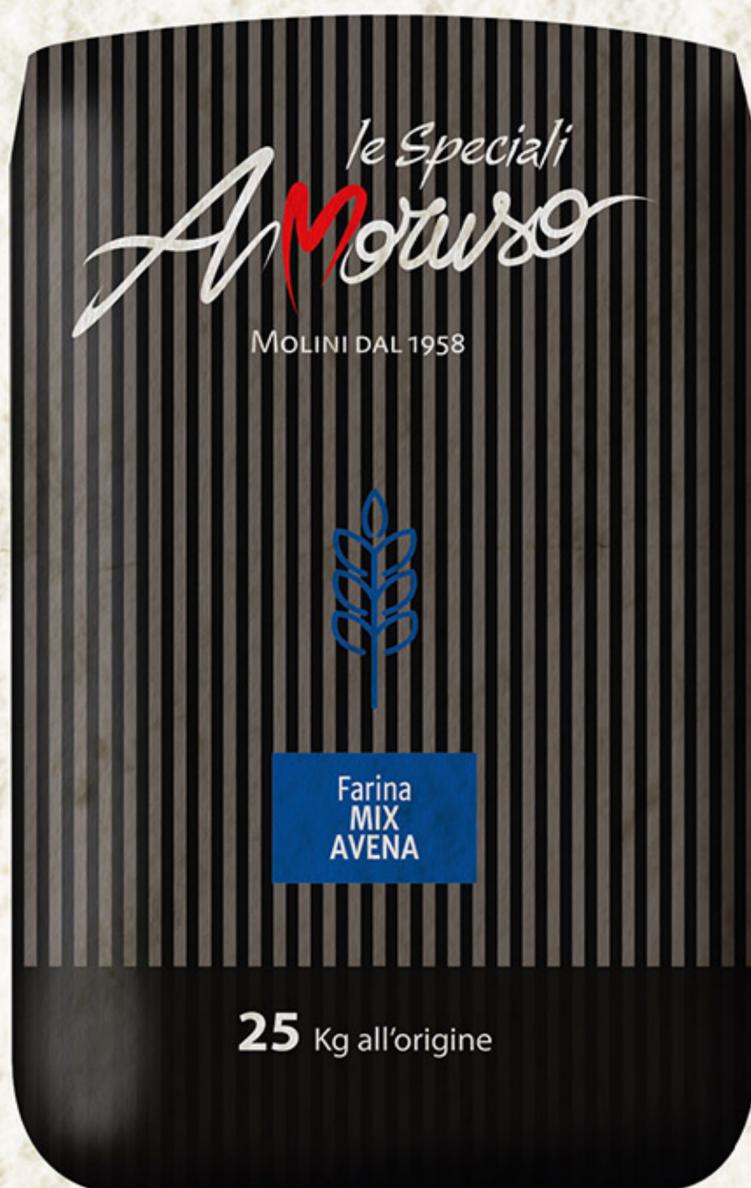


Revisione del 25/5/2020

25  
kg

Codice EAN  
8011401000 959

# Mix Avena



## Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	347,96 Kcal 1455 Kj	Fibre	5,7 g
Grassi	2,24 g	Proteine	12,27 g
di cui saturi	0,58 g	Sale	0,01 g
Carboidrati	66,83 g		
di cui zuccheri	0,80 g		

**CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre direttamente alla luce del sole. Nel suo imballo originario si conserva per 12 mesi dalla data di produzione.

**CONFEZIONAMENTO:** Il prodotto è confezionato in sacchi da 25 Kg doppio strato. Europallet da 1.000 Kg.

**AVVERTENZE:** Richiudere il sacco dopo l'uso.

**OGM:** Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003.

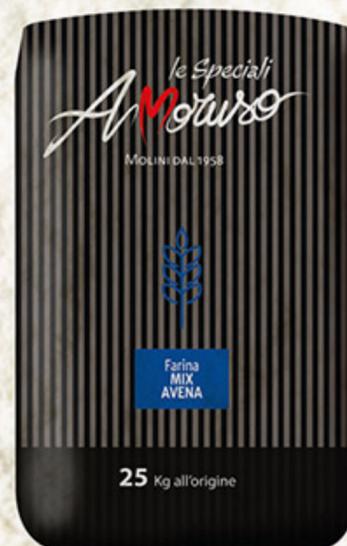
### DISPOSIZIONI DI LEGGE

In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti.

**RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Sì

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Mix Avena

### Descrizione / Description

La farina di Avena è un'ottima fonte di carboidrati, fibre, proteine e grassi ed è anche ricca di micronutrienti come le vitamine, i sali minerali e le lecitine. Inoltre contiene 5 amminoacidi essenziali su 8, rispetto al frumento classico, che ne contiene solo 1, molecole che servono a garantire il corretto funzionamento dell'organismo.

Grazie alle sue proprietà nutritive e peculiarità apporta diversi benefici quali:

- Diminuzione dei livelli di colesterolo cattivo LDL
- Stimolazione del fegato a produrre lecitina e depurare l'organismo
- Miglioramento della regolarità intestinale
- Riduzione dei livelli di zucchero nel sangue
- Impatto positivo sulla perdita di peso
- Accelerazione nel processo di rigenerazione dei tessuti
- Ideale per pane, pizza, biscotti, muffin, pancake, crostate.

### Ingredienti

Farina di frumento tenero tipo 0, fiocchi d'avena, farina d'avena, pasta acida di frumento tenero, farina d'orzo maltato, alfa amilasi, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico (E300).

**ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI:** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)