

I cereali integrali sono una buona fonte di sostanze nutritive la cui importanza e valore è maggiore rispetto a quella dei prodotti raffinati. Ciò perché nei cereali integrali sono mantenute tutte e tre le componenti del chicco: crusca esterna ricca di fibre; il germe interno ricco di micronutrienti; l'endosperma ricco di amidi. Questo fa sì che il loro indice glicemico sia più bilanciato rispetto a quelli dei cereali raffinati e, quindi, li rende più adatti ad un'alimentazione equilibrata.

The whole grains are a good source of nutritional substances. They are richer in nutrients of refined cereals. That's why the whole cereals keep three different components of the grain: the bran, rich in fiber; the grain germ, rich in nutrients; the endosperm, rich in amid. So the glicemia index is better in whole cereals than in refined cereals and the whole cereals are more suitable for a balanced nutrition.

Orzo / barley

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1487 354
Proteine	g	12,48
Carboidrati	g	73,48
Grassi di cui saturi	g	2,3 0,44
Fibre	g	17,30
Sale	g	0,003

Avena decorticata Peeled Oat

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1553 369
Proteine	g	11,55
Carboidrati di cui zuccheri	g	57,60 2,9
Grassi di cui saturi	g	7,79 11,6
Fibre	g	11,2
Sale	g	0,044

Farro integrale Organic Spelt

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1477 349
Proteine	g	11,04
Carboidrati di cui zuccheri	g	64,46 2,5
Grassi di cui saturi	g	3,55 0,50
Fibre	g	7,77
Sale	g	0,004

Farro monococco Monococco Spelt

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1421 377
Proteine	g	13,57
Carboidrati di cui zuccheri	g	53,52 2,8
Grassi di cui saturi	g	4,03 0,50
Fibre	g	16,43
Sale	g	0,003



Ingredienti/Ingredients	Tempo di cottura/Cooking time	Scadenza/Shelf life	Conservazione/Storage
Orzo / Avena decorticata / Farro T. Dicoccum / Farro Monococco Spelt / Peeled oat / T. Dicoccum barley / Monococco barley	Orzo/barley: 20/25 min - Avena/oat: 28/30 min Farro T. Dicoccum/T. Dicoccum barley: 25/28 min Farro Monococco/Monococco barley: 20/22 min	24 mesi dalla data di produzione 24 months from the production date	Conservare in luogo fresco ed asciutto Keep in a cold and dry place

Codice/Code	Tipologia/Typology	Peso unità/Unit net weight	Codice EAN/EAN barcode
20ORZDECPAS	Orzo decorticato / Peeled barley	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83098 5
20AVEDECPAS	Avena decorticata / Peeled oat	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83099 2
20FARDECPAS	Farro integrale Dicocco / T. Dicoccum spelt	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83115 9
20MONINTPAS	Farro Monococco / Monococco spelt	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83114 2

Tipo di confezione Kind of packaging	Peso unità Unit net weight	Pezzi per cartone Unit per box	Peso cartone Box weight	Misure cartone Box dimension	Cartoni per fila Box per line	Cartoni per pallet Box per pallet
Cellophane ATM	500 gr. / 16,3 oz.	12	6 kg. / 13,2 lbs	25x36x13,5h cm 9,8x14,1x5,3b inch	9	min 36 / max 72