

La **Bruschella Saninforma** è realizzata con farine del territorio a basso contenuto di glutine, arricchita con proteine vegetali di lupino. Questo prodotto artigianale combina tradizione e innovazione, offrendo un bilanciamento ottimale tra proteine, carboidrati, fibre e grassi provenienti solo da olio extra vergine di oliva di origine pugliese. Ideale come spuntino bilanciato o sostituto del pane, perfetto per uno stile di vita attivo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Durabilità:** Il prodotto ha una durata di 12 mesi dalla data di produzione, se conservato in condizioni ottimali.
- **Conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto lontano dalla luce solare diretta.

BENEFICI E CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- **Ricca di proteine:** Grazie alla presenza di farina di lupino e proteine isolate del latte dellattosate, è perfetta per chi cerca un apporto proteico naturale.
- **Fonte di fibre:** Contribuisce ad una digestione regolare e al benessere intestinale.
- **Realizzata con olio extra vergine d'oliva:** Per un sapore autentico e una qualità nutrizionale elevata.
- **Basso indice glicemico:** Adatta a chi necessita di un controllo glicemico per un'alimentazione naturale.
- **Senza Glutine aggiunto e senza Soia:** Per evitare la presenza di prodotti OGM.
- **Sostituto leggero del pane:** Ideale per chi cerca una valida alternativa al pane tradizionale, perfetta con condimenti semplici o per accompagnare pasti leggeri.
- **Versatilità in cucina:** La Bruschella si adatta a ogni occasione, come snack croccante e creativo per arricchire i tuoi piatti.

MODALITÀ DI CONSUMO

- **Spuntino bilanciato:** Gustala da sola o abbinala a verdure fresche o formaggi spalmabili per uno snack sano e nutriente.
- **Alternativa al pane:** Utilizzala per accompagnare zuppe e insalate, per un pasto leggero ma ricco di sapore e nutrimento.
- **Piatto unico e bilanciato:** Combinala con proteine come pollo grigliato o uova strapazzate per creare un pasto unico e nutriente, ideale per chi è sempre in movimento.
- **Perfetta anche per i tuoi antipasti:** Provala con pomodorini e olio extra vergine per bruschette, o con formaggi freschi e verdure grigliate per un pasto equilibrato.

INGREDIENTI PRINCIPALI

- Farina di Lupino
- Farina di Canapa
- Olio extra vergine di Oliva (16%)
- Farina di Frumento
- Farina di Farro
- Lievito naturale
- Farina di Frumento Integrale
- Farina di Lenticchie
- Isolato delle Proteine del Siero del Latte
- Sale
- Edulcoranti

VALORI NUTRIZIONALI per 100gr di prodotto

Energia	434 Kcal
Grassi	17 gr
di cui saturi	2,9 gr
Carboidrati	37 gr
di cui zuccheri	2 gr
di cui polioli	0,6 gr
Fibre	11 gr
Proteine	28 gr
Sale	0,89 gr