Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Panoramica

Farina di ghiande, 300 g

Codice prodotto: ZD0005



Prezzo

Quantità	Prezzo unitario	Prezzo base
A 1	9,80 €	32,67 € / 1 Kilogramm
A 4	9,30 €	31,00 € / 1 Kilogramm
Da 5	8,80 €	29,33 € / 1 Kilogramm

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Descrizione

Farina di ghiande per tutti i gusti

La farina di ghiande non è tutta uguale. L'azienda Zelod offre, a seconda della stagione, farina di ghiande proveniente da diverse regioni. Si caratterizza per un sapore intenso e speziato. Perciò rappresenta un eccellente ingrediente per la panificazione di pane saporito. Anche piccole quantità di farina di ghiande nelle ricette sono sufficienti per beneficiare del suo sapore e dei suoi principi attivi.
La farina di ghiande proviene dalla specie Quercus ithaburensis, particolarmente diffusa nella regione mediterranea.

La ghianda è un prodotto particolare che non può essere coltivato intensivamente. Si tratta piuttosto di ghiande raccolte in boschi di querce selvatiche o locali di diversi paesi. A seconda del tempo, del clima e di altre circostanze,

queste sono disponibili per il produttore in periodi differenti dell'anno.

Provenienza: Turchia

L'azienda Želod.Si approvvigiona le sue ghiande turche dalla regione a est di Izmir. Lì esistono ancora grandi boschi di querce, utilizzati soprattutto per la produzione di tannini, una sostanza presente anche nella farina di ghiande che conferisce il gradevole sapore amarognolo e contribuisce all'elevato valore salutare.
Gli alberi di quercia crescono in macchie isolate all'interno dell'entroterra turco, spontanei e senza l'uso di pesticidi, fertilizzanti o altri metodi di coltivazione.
Poiché il clima in Turchia è molto più soleggiato, secco e caldo rispetto ai Balcani, la farina proveniente da lì è notevolmente più asciutta e saporita rispetto alle varietà europee, il che influisce positivamente sul sapore e sulla conservabilità.

Conservazione

La farina di ghiande è un alimento ricco e non, come per esempio la farina bianca, un isolato povero di nutrienti. Ciò comporta però anche una maggiore sensibilità al deterioramento se non sigillata.

La farina turca, per i motivi sopra indicati, è piuttosto molto asciutta e saporita. La busta conservata nell'armadio ("temperatura della dispensa") può mantenersi facilmente ancora per molte settimane, anche se già aperta.

In ogni caso è importante chiudere la farina ermeticamente (ad es. per evitare l'ingresso di tignole della farina). Non c'è nulla di male nel travasarla in un contenitore di plastica ermetico o conservarla in frigorifero, dove è completamente al sicuro dagli insetti.

Ad ogni spedizione alleghiamo alcune ricette per pane e panini, così che si possa iniziare subito!

Ritrovamenti archeologici attestano intorno al 5000 l'uso della farina di ghiande per la cottura del pane. Ciò che ha aiutato i nostri antenati a superare il periodo della pietra può essere altrettanto benefico per noi. La farina di ghiande dovrebbe effettivamente far parte di ogni dieta paleo. O semplicemente per chi ama una nota leggermente amara nel pane.

I vantaggi della farina di ghiande

- Senza glutine.
- Sana e nutriente, essendo un prodotto forestale 100% naturale.
- Contiene carboidrati, proteine, grassi, zuccheri, sodio, tannini e, per quanto riguarda le vitamine, soprattutto vitamine del gruppo B.
- Il ridotto contenuto di grassi presenta un ottimo profilo di acidi grassi con una quota molto bassa di saturi e una quota molto alta di mono- e polinsaturi.
- Adatta per la preparazione di prodotti da forno (pane, pancake, muffin ecc.), per cui circa il 15–30% della farina può essere sostituito con farina di ghiande (a seconda del gusto la nota amara sarà più o meno marcata).

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	**per 100 g**
Valore energetico	1534 kJ / 364 kcal
Grassi	4,8 g
di cui:	

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

– acidi grassi saturi	0,8 g
– acidi grassi monoinsaturi	2,3 g
– acidi grassi polinsaturi	1,7 g
Carboidrati	67,4 g
– di cui zuccheri*	7,1 g
Proteine	4,6 g
Sale**	< 0,01 g

* naturalmente presente, non viene aggiunto zucchero
** sodio da fonti naturali

Ingredienti

100% farina di ghiande, privata dei tannini, da raccolta selvatica (provenienza Turchia).

Consiglio d'uso del produttore

Da miscelare in pane, prodotti da forno, biscotti ecc.

Istruzioni di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. La busta aperta è meglio travasarla in un contenitore ermetico e conservarla in frigorifero. Consumare entro 4 settimane.
La data minima di conservazione è indicata dal produttore come 18 mesi dalla data di confezionamento.

Informazioni sul prodotto

Forma farmaceutica:	In polvere.
Piante:	Rovere
Tipo di prodotto:	Cibo