Panela

Per chi si vuole bene!

CATALOGO
-SETTEMBRE 2024-

Produttori
dal 1974

RIFERIMENTI AGENTE E ANNOTAZIONI

Panela

@panelaofficial

Panela

PANELA: DA SEMPRE PRODUCIAMO ALIMENTI “VIVI” E “VERI”

Produttori da oltre 40 anni di alimenti “fuori dal comune”, siamo specializzati nella realizzazione di creazioni uniche il cui sapore autentico è indice della ricchezza e dell’integrità degli elementi.

PRELIBATI E ORIGINARI

Riscopriamo in ogni angolo della Terra cibi nella loro forma più “vera”, frutto di sapori e tradizioni che si sono tramandati negli anni in armonia con la natura e con gli esseri viventi.

CREATIVI E NON PROCESSATI

Grazie al nostro know-how tutto italiano, plasmiamo questi “Tesori” nelle creazioni Panela, avendo cura di salvaguardarne l’Integrità e la Vitalità.

UNICI E RISPETTOSI DI TUTTI

100% Biologici, senza glutine e per vegani, rispettano prima di tutto gli Esseri Viventi e la Natura.

bioagricert A FOODCHAIN ID COMPANY

Gluten FREE

VEGAN

PRODUTTORI DAL 1974

PANELA - L'ORIGINALE
zucchero integrale di canna

DALLA CANNA DA ZUCCHERO

L'INTEGRALE

SEMPLICEMENTE SUBLIME

E' proprio la struttura granulare di Panela, piccoli frammenti di mattonella, a renderla unica. I piccoli granuli dalla caratteristica forma irregolare, sono croccanti ed hanno un gusto armonioso e variegato che la discosta nettamente dagli altri zuccheri integrali.

100% SUCCO DI CANNA COLATO IN MATTONELLA

+ SAPORE
+ COMPLETA
+ CONSISTENZA
+ VITALITA'

+ Sapore: Panela presenta ricche sfumature aromatiche con note di cacao, miele e liquerizia cha donano più gusto ai cibi. Queste note sono espressione dei territori incantati delle alture andine dove cresce la caña panelera"

+ Completa: il modo di lavorazione secolare dove la canna è solo spremuta e poi colata in mattonelle custodisce i preziosi nutrienti presenti naturalmente nel succo della canna di origine. Non solo zuccheri semplici o calorie "vuote" ma un complesso di nutrienti tra cui fibre, minerali e vitamine.

+ Consistenza: L'irresistibile granulato irregolare che si ottiene solo con la macinazione della mattonella è il risultato di una sapiente tecnica simile a una "grattugia" che svolge un'azione lenta e delicata senza surriscaldamento o processi invasivi. Le sostanze vengono così salvaguardate.

+ Vitalità: il succo della canna è la linfa vitale che nutre e permette alla pianta di svilupparsi. Questa vitalità, ben nota nelle discipline orientali ed esoteriche da sempre, è fonte di energia (ben oltre i semplici nutrienti), che le delicate lavorazioni non sottraggono dal prodotto.

IMPARAGGIABILE su frutta fresca, gelati e yogurt;
OTTIMA nei prodotti da forno;
IDEALE nelle marinature;
STUPENDA con il cioccolato o con i liquori oppure anche solo per dolcificare bevande, ma in modo speciale.

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

PANELA è... Territorio, una varietà di Canna particolare ma soprattutto un Metodo di lavorazione unico.

Le tradizionali mattonelle di zucchero integrale portano dritto al Cuore della Cordigliera dele Ande, nelle alture Colombiane. Custodiscono la vitalità del succo appena spremuto dalla canna da zucchero. Di una varietà particolare, la "caña panelera" appunto, che cresce sulle pendici delle alture andine in piccoli appezzamenti agricoli.

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1.609 kJ - 379 kcal
Grassi	0,3g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	93,3g
di cui zuccheri	91,2g
saccarosio	83,0g
fruttosio	3,8g
glucosio	4,4g
Fibre	2,8g
Proteine	0,7g
Sale	7,7mg
Vitamina B6	0,6mg - 44% RDA
Calcio	175mg - 22% RDA
Magnesio	69,8mg - 19%
Manganese	2,4mg - 122% RDA
Selenio	22,5µg - 41% RDA

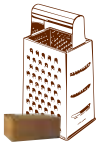
% dei consumi di riferimento giornalieri (adulti)

IL METODO PANELA®

"CAÑA PANELERA"

SUCCO DELLA CAÑA PANELERA

SUCCO MODELLATO IN MATTONELLE



MATTONELLE "GRATTUGIATE"

GRANULATO IRREGOLARE

★★★★★ **Eccellente**

Ottima qualità e gusto deciso. Non avevo mai provato questo prodotto, l'ho usato sia nel tiramisù alle fragole che come sostituto dello zucchero bianco nella ricetta di dolci secchi. Risultati molto soddisfacenti per tutta la famiglia. Gustoso. Da provare

★★★★★ voto medio su 52 recensioni

★★★★★ **Ottimo**

Lo adoro sul gelato, tipo granella, o su tahina o altri spalmabili

★★★★★	46
★★★★☆	2
★★★☆☆	4
★★☆☆☆	0
★☆☆☆☆	0

★★★★★ **Consigliatissimo**

Se volete uno zucchero vero, questo è il prodotto che fa per voi...sapore unico ed inconfondibile! Consigliatissimo, prodotto di ottima qualità, un piacere per il palato!!! Lo adoro!

★★★★★ **Il migliore**

Non troppo dolce, gusto piacevole, sapore caramellato, si scioglie rapidamente. Il miglior zucchero mai provato. Alcuni grani più grossi li mangio direttamente.

Fonte: Macrolibrarsi.it

PANELA - L'ORIGINALE
zucchero integrale di canna

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

Cod. art. 0813
Cod. art. 0812

PANELA L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

E' il modo migliore per gustare il sapore delle mattonelle come "appena grattugiate". E' un granulato irregolare da utilizzare come sostituto dello zucchero in tutti gli usi e con il beneficio di utilizzare un alimento integrale e completo. Il sapore delicato, con note di miele e liquirizia, lo rende ideale per impreziosire con un tocco esotico, insalate di frutta, yogurt e gelati. Ottimo anche in torte e prodotti da forno.

Cod. art. 0814

PANELA L'ORIGINALE VASETTO 120g

E' il modo migliore per gustare il sapore delle mattonelle come "appena grattugiate". E' un granulato irregolare da utilizzare come sostituto dello zucchero in tutti gli usi e con il beneficio di utilizzare un alimento integrale e completo. Il sapore delicato, con note di miele e liquirizia, lo rende ideale per impreziosire con un tocco esotico, insalate di frutta, yogurt e gelati. Ottimo anche in torte e prodotti da forno.

Cod. art. 0815

PANELA L'ORIGINALE MATTONELLA 450g

E' la mattonella tal quale, quella che poi "grattugiamo" per ottenere il granulato. Ideale da gustare in scaglie dal sapore delicato, con note di miele e liquirizia.

Cod. art. 0817

PANELA L'ORIGINALE BON BON 120g

Sfiziosi bon bon irregolari. Sono le caramelle dell'antichità e portano con se il fascino della mattonella originale, tutte da gustare!

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0812	Panela l'Originale 500g	16	10%	8002759008124
0813	Panela l'Originale 1 kg	10	10%	8002759008131
0814	Panela l'Originale Vasetto 120g	6	10%	8002759008148
0815	Panela l'Originale Mattonella 500g	6	10%	8002759008155
0817	Panela l'Originale Bon+Bon 120g	6	10%	8002759008179

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

Cod. art. 1976

ZOLLETTE PANELA

Pratiche zollette di Panela granulata da disciogliere nelle bevande calde o da gustare come caramelle a fine pasto. Solo i grani più fini di Panela hanno le caratteristiche che permettono di essere modellati in zollette.
Ideali per l'assunzione di oli essenzali ed estratti di erbe, oppure per i più golosi, di liquori ed amari versandone qualche goccia direttamente sulla zolletta.

Cod. art. 1110

MELASSA DOLCE PANELA

Tutte le proprietà di Panela in formato liquido!
Oltre agli zuccheri, contiene le preziose sostanze nutritive della melassa pura, pur avendo un gusto molto più dolce e delicato. Il sapore caratteristico e la consistenza fluida rendono Panela melassa particolarmente indicata per preparare dolci e biscotti o per arricchiere yogurt. Insostituibile in bevande e frullati.

Cod. art. 2018

CACAO PANELA

Pratica miscela solubile di Panela e cacao magro. E' ideale per essere disciolta in acqua e latte (di mucca, capra, riso, soya...) e permette di ottenere in pochi istanti una deliziosa bevanda, da gustare calda o fredda.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1976	Zollette Panela 500g	12	10%	8002759221134
1110	Melassa Dolce Panela 500g	6	10%	8002759010073
2018	Cacao Panela 250g	12	10%	8002759920181

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

PANELA - L'ORIGINALE
zucchero integrale di canna

PRIMERO

IL CIOCCOLATO DELLE ORIGINI

NON PROCESSATO*

Primero va dritto al cuore:
primitivo, immediato, autentico.
Uno stupore per il palato ed
una gratifica per lo spirito!

Ottenuto dalla semplice macinazione a pietra delle sole fave di cacao, con Panela, lo zucchero integrale di canna in mattonelle.
Istintivo connubio di due prelibatezze che la Natura ha lasciato che crescessero spontaneamnete una accanto all'altra sulle alture andine, la cui ricchezza di sentori e profumi rimanda a tempi ancestrali e alle origini del cioccolato.

NON PROCESSATO

Primero riporta il palato alle sensazioni primordiali dei suoi elementi: sapori forti e contrastanti diventano sinfonia in un cioccolato "domato", plasmato dal lento esercizio della pesante pietra naturale. Un procedimento semplice, rispetto alle più moderne tecniche di lavorazione (raffinazione, concaggio e modellaggio), ma che riporta a sensazioni intense e primitive a cui lasciarsi andare.

Deciso ma ben bilanciato con una naturale croccantezza...

Sembra una cosa semplice ma nel moderni procedimenti industriali, ormai in ogni angolo del mondo, il cioccolato viene realizzato e non, come verrebbe intuitivo credere, a partire dalle fave di cacao ma da un semilavorato chiamato liquore di cacao o massa di cacao.

Le fave, indubbiamente più complesse da "addomesticare" conferiscono sfumature aromatiche e sensoriali impareggiabili.

DA FAVE DI CACAO

INTENSITA' PRIMORDIALE

Cod. art. 0858

PRIMERO 70%

Il bilanciamento perfetto tra le fave di Cacao e Panela, con punte di intensità tipiche del 70% ma con delle note di dolcezza per domare la forza del cacao.

Cod. art. 0857

PRIMERO 90%

Diretto e quasi "brutale". Panela, con la sua complessità aromatica, prova a smussare il vigore delle fave di Cacao che dominano la scena.

Cod. art. 0859

PRIMERO 20% NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Nocciole Piemonte I.G.P., fave di cacao e Panela, il meglio del meglio!
Dai contrasti un'armonia di sapori dove la regina nocciola, macinata nell'impasto, con la sua grazia inebria il palato.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0858	Primero - Il Cioccolato delle Origini 70% - 60g	12	10%	8002759008582
0857	Primero - Il Cioccolato delle Origini 90% - 60g	12	10%	8002759008575
0859	Primero - Il Cioccolato delle Origini Nocciola Igp 20% - 60g	12	10%	8002759008599

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

PRIMERO
il cioccolato delle origini

GULAMERAH DI BALI
zucchero integrale di cocco

Il nome è quello usato tradizionalmente nella lingua dell'Isola di Bali. Dai fiori della palma da cocco, la Pianta della Vita come la chiamano le popolazioni indigene (cocos nucifera - nulla a che vedere con la palma da olio eleis guineensis), coltivata in maniera non intensiva nell'Isolo di Bali, si ricava il prezioso nettare.

Si incontrano le grandi inflorescenze e si raccoglie a mano la secrezione zuccherina in piccole coppette. Questa è fatta evaporare sino ad ottenere una massa solida, poi modellata nei tipici panetti dal colore bruno e dalla forma di piccole "coppe".

E' un alimento completo e la sua natura integrale composta di differenti saccaridi (il saccarosio non supera il 63%), completata da minerali, proteine e fibre come l'inulina, ne favorisce un assorbimento graduale da parte dell'organismo.

A questo si deve presumibilmente ricondurre la motivazione per cui molteplici fonti internazionali classificano questo prodotto tra gli alimenti a basso indice glicemico. E' un modo gustoso e completo per dolcificare con un occhio attento al benessere.

Solo con il "Metodo Panela" è possibile lavorare i panetti tradizionali di zucchero preservandone intatti i nutrienti e le caratteriste uniche di gusto.

Ricorda quindi:

- **dai fiori del cocco;**
- **integrale;**
- **indice glicemico basso;**
- **alimento completo;**
- **panetto lavorato con il metodo Panelita;**
- **dal succo non filtrato.**

LA DOLCEZZA DEI FIORI

GULAMERAH DI BALI

Cod. art. 1060

E' il modo migliore per gustare il sapore delle mattonelle Gulamerah di Bali. lo zucchero integrale dei fiori del cocco. E' un granulato irregolare da utilizzare come sostituto dello zucchero per tutti gli usi, senza alterare il sapore di caffè e bevande, e con il beneficio di utilizzare un alimento integrale e completo. Il sapore delicato, con sfumature fruttate e di fiori e la consistenza croccante, lo rendono ideale per impreziosire con un tocco esotico, insalate di frutta, yogurt e gelati. Ottimo anche in torte e prodotti da forno.

MELASSA DOLCE GULAMERAH

Cod. art. 11006

Racchiude in se le proprietà ed i sapori del nettare dei fiori di cocco. Oltre ai preziosi micronutrienti che costituiscono la melassa contiene anche i saccaridi (di cui solo una piccola parte fruttosio) naturalmente presenti in Gulamerah, che le conferiscono il sapore dolce e fruttato. E' un dolcificante gustoso ed una fonte bilanciata di nutrienti, fibre e minerali. Ottima come dolcificante (non altera i sapori) per tutti gli usi o come guarnizione per dolci e gelati.

GULAMERAH ZOLLETTE

Cod. art. 0834

Pratiche zollette di Gulamerah granulato da sciogliere nelle bevande calde o fredde oppure da gustare come caramelle a fine pasto. Solo i grani più fini di Gulamerah hanno le caratteristiche che permettono di essere modellati in zollette.
Ideali per l'assunzione di oli essenziali ed estratti di erbe, oppure per i più golosi, di liquori ed amari versandone qualche goccia direttamente sulla zolletta.

GRANOLA GULAMERAH

Cod. art. 0835

Semi soffiati, frutta a guscio, fiocchi e frutti insieme in una Granola croccante per iniziare la giornata con una carica di energia!
Fave di cacao, Grano Saraceno, Miglio e Cranberries con una croccantezza avvolgente grazie al "tocco" unico di Gulamerah e Olio vergine di cocco.
Pratico vaso di vetro salva freschezza.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1060	Gulamerah di Bali 500g	6	10%	8002759010608
11006	Melassa Gulamerah Squeezer 240g	6	10%	8002759110063
0834	Gulamerahg Zollette 175g	6	10%	8002759008346
0835	Granola Gulamerah 320g	6	10%	8002759008353

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GULAMERAH DI BALI
zucchero integrale di cocco

Solo le noci di cocco giovani ed appena raccolte, a mano da persone che ne sanno riconoscere il corretto stato di maturazione, esprimono al meglio ciò che i frutti della "Pianta della Vita", come viene chiamata la palma da cocco dalle popolazioni indigene (cocos nucifera - da non confondere con la palma da olio elaeis guineensis), possono offrire. La lavorazione a freddo consente di ottenere l'olio vergine senza alterarne le preziose sostanze naturalmente contenute.

LA LAVORAZIONE FA LA DIFFERENZA

ESTRAZIONE A FREDDO DALLA POLPA FRESCA

Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la polpa, ricca di liquidi e nutrienti, è pressata a freddo (meno di 40°C) entro 3 ore per ottenere un liquido dal colore candido che ricorda il latte.
Dal liquido raccolto, attraverso un procedimento per estrazione a freddo si ottiene l'Olio Vergine di Cocco.
Il sentore di cocco fresco ed il colore cristallino, quando l'olio è liquido, sono elementi che ne confermano la qualità.

LA LIMPIDEZZA ED IL PROFUMO FANNO LA DIFFERENZA!

SPREMITURA DELLA POLPA ESSICCATA

Le noci di cocco vengono raccolte e la polpa lasciata essiccare solitamente all'aperto. In questi luoghi tropicali le temperature superano facilmente i 40°C per l'azione diretta del sole.
La polpa secca assume il nome di "copra". Molta attenzione deve essere posta a che il processo di essicazione avvenga correttamente per escludere deterioramenti causati dal calore o dall'attacco di agenti esterni come muffe e lieviti.
La polpa secca è passata attraverso delle presse raffreddate per dissipare il calore e si ottiene l'Olio Vergine di Cocco.
Il colore, in base a come è stato effettuato il processo di essicazione, presenta delle sfumature di giallo e l'aroma di cocco può essere più o meno intenso.

OLIO VERGINE DI COCCO

Ricorda quindi:

- **100% DI MASSA GRASSA: senza altri componenti;**
- **PIU' DEL 70% DI MCT*: tra cui acido laurico, caprilico e caprico;**
- **50% CIRCA DI ACIDO LAURICO: costituente del latte materno;**
- **7% CIRCA DI ACIDI GRASSI INSATURI E MONOINSATURI;**
- **NON CONTIENE COLESTEROLO.**

OLIO VERGINE DI COCCO

ESTRATTO A FREDDO DALLA POLPA FRESCA NON ESSICCATA

Cod. art. 1704

Cod. art. 8100

OLIO VERGINE DI COCCO

Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la loro polpa, ricca di nutrienti, viene pressata a freddo (ad una temperatura inferiore ai 40°C).
Questo procedimento avviene entro 3 ore dall'apertura delle noci: la successiva **estrazione a freddo** permette di ottenere un olio dal colore cristallino e dal sapore fresco di cocco salvaguardandone gli elimenti nutritivi di cui la polpa è ricca, tra cui i **preziosi grassi saturi a catena medio corta (MCT-MCFA*).**
*acidi grassi saturi a catena medio corta

polpa lavorata entro 3h*

NON IDROGENATO
NON RAFFINATO
NON DEODORIZZATO
NON DECOLORATO

GRASSI SATURI...
MA A CATENA MEDIO CORTA
(MCT-MCFA)
100% DI MASSA GRASSA: senza altri componenti
PIU' DEL 70% DI MCT: tra cui acido laurico, caprilico e caprico
50% DI ACIDO LAURICO: costituente del latte materno
7% CIRCA DI ACIDI GRASSI INSATURI E MONOINSATURI
NON CONTIENE COLESTEROLO

- ricavato dalla polpa fresca non essiccata
- estratto a freddo
- da noci di palma da cocco (cocos nucifera) no palma da olio (elaeis guinensis)
- ricco di acidi grassi MCT o MCFA
- biologico - per vegani e vegetariani

LATTE DI COCCO IN POLVERE

Gluten FREE

Cod. art. 0821

Latte di cocco in polvere pronto all'uso da sciogliere in acqua. Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la loro polpa, ricca di nutrienti, viene subito spremuta a freddo (ad una temperatura inferiore ai 40°C) ed il latte così ottenuto immediatamente polverizzato. Questo procedimento permette di custodire il sapore fresco di cocco salvaguardandone gli elementi nutritivi di cui la polpa è ricca, tra cui i preziosi grassi saturi a catena medio corta (MCT-MCFA).
Non va in frigo, lunga conservabilità.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
8100	Olio Vergine di Cocco 300g-330ml	6	4%	8002759810000
1704	Olio Vergine di Cocco 630g-700ml	6	4%	8002759008193
0821	Latte di cocco in polvere 150g	6	22%	8002759008216

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

Gluten FREE = INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLAMERA LEGGEREZZA

SMALMABILE

Consistenza vellutata e gusto avvolgente, per la golosa crema spalmabile al cacao incredibilmente integrale e con solo 3 ingredienti. Risultato strabiliante, reso possibile solo grazie ai delicati passaggi di lavorazione e alla presenza di Gulamerah, lo zucchero integrale dei fiori di cocco.

Il segreto di Golamera consiste proprio nell'utilizzo dello zucchero integrale di cocco, ottenuto dalla preziosa linfa della palma da cocco (Cocos Nucifera, nulla a che vedere con la Palma da Olio - Elaeis Guineensis), in sostituzione degli zuccheri più o meno raffinati, di canna e non, e nel fatto che non aggiungiamo alcun grasso oltre a quello naturalmente contenuto negli ingredienti utilizzati. Ovviamente non c'è traccia di Olio di Palma. Non contiene lecitina di Soia.

Cod. art. 11012

GOLAMERA ALL'OLIO VERGINE DI COCCO

Dalla combinazione perfetta dell'Olio Vergine di Cocco, del Cacao magro e di Gulamerah di Bali, lo zucchero integrale dei fiori di cocco, nasce il gusto unico e vellutato di Golamera, ancor più golosa e spalmabile. Golamera, crema spalmabile integrale, è la soluzione migliore per beneficiare dei pregi dell'Olio Vergine di Cocco in un modo goloso ma salutare, in ogni momento della giornata.

Ricorda quindi:

- crema spalmabile integrale;
- solo 3 ingredienti;
- con Gulamerah di Bali;
- senza zuccheri raffinati nè olio di palma;
- con olio vergine di cocco.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
11012	Golamera all'olio vergine di cocco 220g	6	10%	8002759110124

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

SALSA HISAKI

L'ALTERNATIVA ALLA SALSA DI SOYA

Cod. art. 0856

SALSA HISAKI

Gluten FREE

Deliziosa salsa con un tocco "umami" e saporito: Salsa Hisaki, conosciuta anche come Coconut Aminos, è il massimo come alternativa al **Tamari** e alla **Salsa di Soia** ma con un contenuto di sale che è meno del 10%.
Condimento naturale ottenuto dalla semplice maturazione del nettare dei fiori di cocco in infusione con sale marino balinese. Ideale per tutti gli usi della salsa di soia. Da usare senza moderazione!
Due semplici ingredienti, senza soia e farine di cereali, insieme per un risultato sbalorditivo.

ideale per Pokè Sushi riso e carne

Meno del 10% di sale!

Ricorda quindi:

- **fermentazione naturale;**
- **soy free;**
- **da nettare di cocco (non sa di cocco);**
- **vegan.**

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0856	Salsa Hisaki 113g-145ml	6	10%	8002759008568

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

Gluten FREE = INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN MILK
L'ORO CHE FA BENE

UNA BEVANDA DI ANTICA TRADIZIONE

Giallo, dorato, splendente, ricco di aroma e di energia, il Golden Milk è una bevanda di antica tradizione. Nella medicina ayurvedica viene considerato una sorta di panacea per il corpo e la mente: proprio per questo è amato da chi pratica yoga e attività fisica. La leggenda narra che fu proprio un maestro di yoga ad inventare la ricetta per aiutare i suoi allievi a diventare più flessibili durante gli esercizi.

Golden Yooga: Golden Milk da bere e da mangiare!

La speziata golosità di Golden Yooga a portata di mano in ogni momento della giornata!
Il segreto di Golden Yooga sono i prodigiosi rizomi di Curcuma e Zenzero. le cui proprietà ci sono state tramandate dalla tradizione ayurvedica.
La sapiente combinazione con Olio Vergine di Cocco e altri preziosi ingredienti, che ne potenziano gli effetti benefici, rende Golden Yooga una ricarica di vitalità per Corpo e Mente di chi pratica Yoga ma non solo!

★★★★★ **Golden milk,una vera fonte di salute!**

Ho voluto provare il preparato per Golden milk dopo aver letto un articolo sulla rivista Vivi consapevole di Macrolibrarsi...Dopo l'assunzione quotidiana per un periodo di tre mesi posso dire di aver riscontrato benefici evidenti soprattutto per quanto riguarda l'elasticità articolare e un dolore artrosico diagnosticato all'anca sinistra che praticamente e' quasi scomparso...Grazie a Macrolibrarsi per avermi fatto conoscere questo prodotto!

L'AUTENTICO GOLDEN MILK · L'ORO CHE FA BENE ·

GOLDEN YOOGA:
E' TUTTO ORO
QUELLO CHE LUCCICA!

★★★★★ **Consigliato**

colazione deliziosa e decisamente energizzante

★★★★★ **Eccellenza**

Comodi da sgranocchiare asciutti come spezza fame durante la mattinata o buonissimo da inzuppare con latte freddo o caldo. Io trovo sia eccezionale addizionato a del latte di capra tiepido in quando la Golden Paste presente a fiocchi nel mix poi può sciogliersi e amalgamarsi divenendo un mangia e bevi, energetico e saporito al contempo.

★★★★★ **Un concentrato di bontà**

Un ottimo snack sano e ricco di gusto

★★★★★ **Buone e poco zuccherose**

Sono molto digestive e ottime a fine pasto

GOLDEN YOOGA

Lo snack rivoluzionario che pensa ai “Piccoli”!

Gli zuccheri sono i nutrienti più importanti per il corpo umano, sono la maggior fonte di energia ma il problema è il loro eccessivo consumo;

Spesso i prodotti per la prima colazione o gli snack - merende hanno una quantità eccessiva di zuccheri;

La curcumina, sostanza naturalmente presente nella curcuma, i nterviene nei processi di assorbimento degli stessi e diverse fonti le attribuiscono la capacità di modularne l’assimilazione.

L’eccesso di zuccheri nell’organismo è, infatti, alla base delle sindromi pre-metaboliche da cui spesso dipendono obesità, diabete e disturbi cardiovascolari, anche in giovane età:

La curcuma può essere di conseguenza un ingrediente utilizzabile per la prima colazione e una spezia fondamentale per la nostra alimentazione quotidiana.

Fonte: Prof.ssa Dott.ssa Lucia Romeo

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente di chi fa Yoga ma non solo...

GOLDEN-YOOGA PASTE: base per Golden Milk

Cod. art. 0811

In un unico vasetto tutto per il Golden Milk!

Curcuma, Olio Vergine di Cocco, Zucchero Integrale di Cocco, Zenzero ed un pizzico di Pepe Nero: tutto secondo la vera ricetta yoga. Pratico, versatile e subito pronto: basta aggiungere un cucchiaino nella bevanda ed è fatta... senza dover comprare tanti ingredienti. Adatto con qualsiasi tipologia di latte vegetale o animale. Con un vasetto si realizzano fino a 7 litri di Golden Milk: vellutato e facilmente mescolabile. Lunga conservabilità anche dopo l'apertura. Non va in frigo.

E' particolarmente consigliato nei periodi di intensa attività fisica, ma anche durante le fasi di elevato impegno mentale, quando è richiesta un'elevata concentrazione per lo studio o il lavoro. Aiuta, inoltre, a sostenere l'umore in caso di stress, affaticamento, ansia e stanchezza cronica, favorendo, anche, la regolazione dell'appetito nervoso.

Per vegani.

GOLDEN-YOOGA SPREAD: crema spalmabile dolce

Cod. art. 0816

Golden Milk da spalmare per chi fa Yoga... ma non solo!

Consistenza vellutata, dolcezza naturale, gusto avvolgente: in una crema spalmabile unica, dal colore oro del sole e con tutti i benefici di Curcuma, Zenzero e Olio Vergine di Cocco. Per iniziare la giornata con una perfetta colazione Yoga. Ideale su biscotti, gallette e pane integrale.

Per vegani.

GOLDEN-YOOGA BLOCK: tavoletta dolce

Golden Milk in formato tavoletta...energia da gustare!
Gusto avvolgente, sapore speziato e la vivacità del sole. Ecco tutti i benefici del Golden Milk in una pratica tavoletta, ideale per chi fa sport o yoga. Ricarica di vitalità a qualsiasi ora.
Per vegani.

ARMONIA

con curcuma, zenzero e scorza di limone.

Cod. art. ExpoArmonia

ISPIRAZIONE

con granella di cacao, curcuma, zenzero e scorza di limone. Croccantezza rigenerante!

Cod. art. ExpoIspirazione

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0811	Golden-Yooga Paste 220g	6	10%	8002759008117
0816	Golden-Yooga Spread 220g	6	10%	8002759008162
ExpoArmonia	Espositore 20pz Armonia 55g	20	10%	8002759008230
ExpoIspirazione	Espositore 20pz Ispirazione 50g	20	10%	8002759008247

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

Cod. art. ExpoCandy

GOLDEN-YOOGA CANDY: confetto dolce

Piccoli frammenti di radice di zenzero essiccata e ricoperti con la vitalità degli ingredienti del Golden Milk. Freschezza ed energia dorata a portata di mano in ogni momenro della giornata.
Per vegani.

Cod. art. ExpoNibs

GOLDEN-YOOGA NIBS: confetto dolce

Piccoli frammenti di radice di fave di cacao ricoperti con la vitalità degli ingredienti del Golden Milk. Golosa freschezza, con note di cioccolato, ed energia dorata a portata di mano in ogni momento della giornata.
Per vegani.

Cod. art. ExpoGranola

GOLDEN-YOOGA BAR: granola

Snack ripieno di semi e frutta a guscio: un'esplosione di croccantezza e vitalità con note di "cioccolato"! Tutti i benefici del Golden Milk e della Granola - fave di cacao, mandorle e grano saraceno - per chi fa sport, yoga o una vita intensa!
Un pieno di semi ben bilanciato da curcuma, zenzero e scorza di limone (senza latte): il tutto in una barretta golosa e rigenerante con note speziate.
Per vegani.

Cod. art. ExpoBerries

GOLDEN-YOOGA BAR: berries

Snack ripieno di frutta croccante (100% mirtilli e lamponi, non gelatine): un'esplosione di freschezza e vitalità! Tutti i benefici del Golden Milk e dei frutti rossi - equivalenti a 21g di frutta fresca per confezione - per chi fa sport, yoga o una vita intensa!
Un pieno di frutta ben bilanciato da curcuma, zenzero e scorza di limone (senza latte): il tutto in una barretta fresca e rigenerante con note speziate.
Per vegani.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
ExpoCandy	Espositore 24pz Candy 30g	24	10%	8002759008223
ExpoNibs	Espositore 24pz Nibs 30g	24	10%	8002759008339
ExpoGranola	Espositore 36pz Bar Granola 39g (3 barrette)	36	10%	80027590008377
ExpoBerries	Espositore 36pz Bar Berries 36g (3 barrette)	36	10%	80027590082384

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

Cod. art. 0836

GOLDEN-YOOGA GRANOLA

Semi soffiati, frutta a guscio, fiocchi e frutti, abbinati alle scaglie color del sole di Golden Yooga Block, insieme in una Granola croccante per iniziare la giornata con una carica di vitalità... per chi fa yoga ma non solo! Grano Saraceno, Fave di Cacao e Mirtilli con una croccantezza avvolgente e sfumature dorate (che si disperdono nel latte, vegetale o animale) con un delicato sentore dolce e speziato.Pratico vaso di vetro salva freschezza.
Per vegani.

DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE - EROGABILE SSN - Cod. art. 0891

Cod. art. 0855

GOLDEN-YOOGA GRANOLA CON ALGA SPIRULINA

Semi soffiati, frutta a guscio, fiocchi e frutti, abbinati alle scaglie brillanti di Spirulina Block insieme in una Granola croccante per iniziare la giornata in "orbita". Grano saraceno, Fave di Cacao e Mirtilli con una croccantezza avvolgente e le sfumature colorate della Spirulina Italiana (che si disperdono nel latte, vegetale o animale) con un delicato sentore dolce e speziato. L'Alga cresciuta nelle acque italiane controllate e testate, ha un colore verde brillante e note di sapore quasi "effervescenti" che la rendono impareggiabile per prelibatezza e benefici. Pratico vaso salva freschezza.
Per vegani.

Cod. art. 0851

GOLDEN-YOOGA GRANOLA SAPORITA

Chi ha detto che la Granola è solo dolce?
Insalate, zuppe, verdure non saranno più le stesse con Golden Yooga Granola saporita. Croccante, speziata e con una leggera nota di sapidità, che la rende adatta anche per yogurt o piatti dolci, con Granola saporita i semi e la frutta a guscio raggiungeranno una nuova dimensione.
Grano saraceno, Mandorle, Anacardi, Semi di Zucca e Lino insieme per insaporire i tuoi piatti e per una gratifica al corpo e allo spirito.
Pratico vaso di vetro salva freschezza
Per vegani.

DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE - EROGABILE SSN - Cod. art. 0875

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0836	Golden-Yooga Granola 315g	6	10%	8002759008360
0891	Golden-Yooga Granola Senza Glutine 315g	6	10%	8002759008360
0855	Golden-Yooga Granola Spirulina 315g	6	10%	8002759008551
0851	Golden-Yooga Granola Saporita 315g	6	10%	8002759008513
0875	Golden-Yooga Granola Saporita Senza Glutine 315g	6	10%	8002759008759

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

Cod. art. 0855

ASIAN BROTH

L'Asia a portata di cucchiaio!
Preparato per brodo asiatico con curcuma e spezie, dal sapore esotico con un tocco "umami". Il risultato sarà un brodo saporito e dal gusto intenso, ideale come base per minestre e zuppe, risotto, stufati e brasati, sughi e salse.
Meno del 10% di sale. Senza lievito.
Per vegani.

Cod. art. 0828

FAVE DI CACAO GRANELLA

Croccantezza e intensità di sapore uniche, per stupire il palato e per dare un sentore di "cioccolato intenso" a moltissime preparazioni, sia dolci che salate. Da aggiungere a yogurt, smoothies oppure ai cereali per la prima colazione. Ottime come snack tal quale o per guarnire gelati e preparazioni da forno al posto delle gocce di cioccolato. La granella è il cuore delle fave di cacao, che dopo un'attenta tostatura, viene macinata in piccoli frammenti, senza altri ingredienti aggiunti.
Per vegani.

Cod. art. 0853

BURRO DI CACAO

Ottenuto dalla pressatura delle fave di cacao. Il burro di cacao Panela dal sapore delicato, grazie ad una lavorazione che ne equilibra i profumi e le note di cacao e cioccolato, è indicato per la preparazione di dolci da forno, creme, cioccolato e per tutti gli usi caratteristici.
Per l'utilizzo, occorre sciogliere il burro di cacao a bagno maria a circa 33°/35° C prima di unirlo agli altri ingredienti. Pratico da usare.
Per vegani.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0850	Asian Broth 190g	6	10%	8002759008506
0828	Fave di cacao granella 110g	6	22%	8002759008285
0853	Burro di cacao 190g	6	22%	8002759008537

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

GOLDEN-YOOGA PEANUT BUTTER - 34% DI PROTEINE

Cod. art. 0860

Crema 100% arachidi, dal tocco vellutato e note croccanti, con una componente proteica che raggiunge il 34%. Ideale per chi fa sport, yoga o per chi segue regimi alimentari proteici.
Da spalmare su pane, biscotti o da utilizzare come farcitura.
Per vegani.

100% Arachidi
Gluten Free
Senza zuccheri aggiunti

GOLDEN-YOOGA PEANUT & CACAO - 27% DI PROTEINE

Cod. art. 0870

Deliziosa crema Arachidi e Cacao, con una componente proteica che raggiunge il 27%. Da mangiare tal quale o spalmata su pane e biscotti.
Da aggiungere anche al porridge, al muesli o come guarnizione sul gelato.
Per vegani.

100% Arachidi
Gluten Free
Zuccheri 17% max

GOLDEN-YOOGA PEANUT & CACAO PROTEIN BAR

Cod. art. 0882

Un'esplosione di energia per chi si vuole bene!
Goloso Snack dolce a base di arachidi. Una ricarica di energia per corpo e mente, oltre a tanti preziosi nutrienti (20% di proteine). Ma soprattutto lo zucchero non è il primo ingrediente, solo un <<tocco>> di Zucchero Integrale Panela (zuccheri totali 16%)
Per vegani.

Senza edulcoranti
Gluten Free
Fonte di proteine

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0860	Golden-Yooga Peanut Butter 200g	6	10%	8002759008605
0870	Golden-Yooga Peanut & Cacao 200g	9	10%	8002759008704
0882	Golden-Yooga Peanut & Cacao bar Senza Glutine 35g	9	10%	8002759008827
0892	Golden-Yooga Peanut & Cacao bar 35g	9	10%	8002759008926

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

Cod. art. 0881

GOLDEN-YOOGA PEANUT BAR - SNACK SALATO

E chi ha detto che le barrette proteiche sono solo dolci?
Snack salato ideale come spezzafame o per una ricarica saporita di preziosi nutrienti.
Un pieno di proteine (20%) e nutrienti grazie alle arachidi ed alle mandorle, ben bilanciato dalle proprietà dell'Avena: il tutto in un'unica barretta ricca e gustosa.
Per vegani.
Ad alto contenuto di fibre
Gluten Free
Fonte di proteine

Cod. art. 0861

GOLDEN-YOOGA PEANUT FLOUR - 47% DI PROTEINE

Farina di arachidi gluten free dal sapore delicatamente nocciolato.
Grazie al contenuto proteico - 47% - ed al profilo aminoacidico, è un prezioso alleato per chi pratica sport, yoga o per chi segue regimi alimentari proteici. Ideale per preparare dolci, biscotti, torte e pancake. Da miscelare con farine con glutine e non, fino al 50%.
Buonissima nello yogurt e nel porridge. Può essere usata come base per salse o come addensante in zuppe.
Per vegani.
100% Arachidi
Gluten Free

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0881	Golden-Yooga Peanut Bar - Snack Salato 32g Senza Glutine	9	10%	8002759008810
0893	Golden-Yooga Peanut Bar - Snack Salato 32g	9	10%	8002759008933
0861	Golden-Yooga Peanut Flour 220g	10	10%	8002759008612

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

Cod. art. 0871

GOLDEN-YOOGA AVENA CREAM - SPALMABILE

Sa di buono, sa di <<biscottoso>>!
Deliziosa crema di Avena da spalmare. La Prima e l'Unica!
Questo **burro di avena - senza latte e gluten free -** è ideale spalmato sul pane (da solo o con marmellate) o da aggiungere a yogurt, frutti rossi o dolci da forno. Da usare al posto di burro, peanut butter (o altre creme di frutta secca) per colazione e come guarnizione. Tutte le proprietà dell'Avena e delle tante fibre (betaglucani) a portata di cucchiaino con solo un pizzico di Zucchero Integrale Panela (10% di zuccheri totali)
Per vegani.
Senza edulcoranti
Gluten Free
Fonte di fibre

Cod. art. 0880

GOLDEN-YOOGA AVENA BAR BERRIES

Un'esplosione di freschezza per chi si vuole bene!
Delizioso Snack all'Avena con frutta croccante (100% mirtilli e lamponi , non gelatine): un'esplosione di freschezza e vitalità! Tutti i benefici dell'Avena e dei frutti rossi - equivalenti a 20g di frutta fresca per confezione - per chi fa sport, yoga o una vita intensa! Un pieno di frutta ben bilanciato dall'Avena (appena il 16% di zuccheri totali: il tutto in una barretta fresca e rigenerante!
Per vegani.
Senza edulcoranti
Gluten Free
Ad alto contenuto di fibre

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0871	Golden-Yooga Avena Cream 200g	6	10%	8002759008711
0880	Golden-Yooga Avena bar Berries 35g Senza Glutine	9	10%	8002759008803
0894	Golden-Yooga Avena bar Berries 35g	9	10%	8002759008940

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN YOOGA

Ricarica per corpo e mente
di chi fa Yoga ma non solo...

Cod. art. 0883

GOLDEN-YOOGA LEGUME BALLS

Gustoso preparato per polpette/burger vegetali e proteico: a base di lenticchie verdi e fagioli borlotti., preventivamente ammollati, per una migliore assimibilità.
Pronte in 10 minuti. 3/4 porzioni - 22-26 polpette

100% vegetali
Gluten Free
Ad alto contenuto proteico

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0883	Golden-Yooga Legume Balls preparato per polpette proteiche - 210g	10	10%	8002759008834

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

GOLDEN-YOOGA
l'oro che fa bene

LA COLLINA DEI FIORI

per chi si vuole bene con gusto!

LE ZUPPE

Buone & Veloci!

Deliziose zuppe biologiche pronte in pochi minuti:

- Specificamente formulate per celiaci
- Rapide da realizzare: 12-15 min
- 2 porzioni
- Con brodo vegetale

PASTA E LEGUMI

Buone & Veloci!

Pronte in pochi minuti, deliziose paste con legumi per volersi bene senza rinunciare al gusto. Biologiche.

- Specificamente formulate per celiaci
- Rapide da realizzare: 12-15 min
- 2 porzioni

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1266	Zuppa con ditalini al pomodoro 170g	9	10%	8013624101901
1267	Zuppa con ditalini quinoa e lenticchie rosse 170g	9	10%	8013624101918
1268	Zuppa con risone alla verza e cavolo nero 170g	9	10%	8013624101925
1269	Zuppa con risone lenticchie e miglio 170g	9	10%	8013624101932
1446	Pasta e Fagioli 140g	9	10%	8013624101987
1447	Pasta e Ceci 140g	9	10%	8013624101994
4119	Pasta e Lenticchie 140g	9	10%	8013624102014

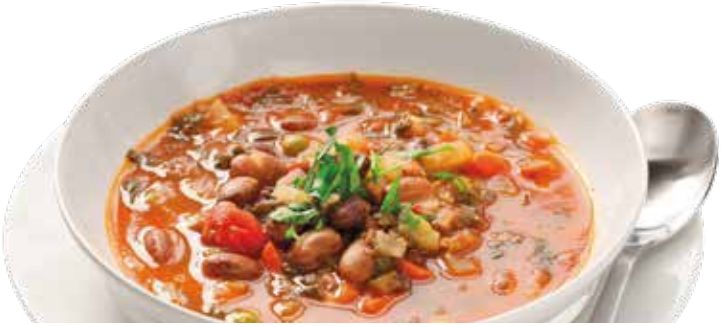
= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

LA COLLINA DEI FIORI

per chi si vuole bene con gusto!



RISOTTONI

Buone & Veloci!

Pronti in pochi minuti, deliziosi risottoni con verdure.

- Specificamente formulate per celiaci
- Rapide da realizzare: 12-15 min
- 2 porzioni

CEREALI E LEGUMI

Cereali e legumi biologici decorticati per una cottura più rapida e una miglior assimilazione. Specificamente selezionati per garantire l'essenza di glutine!

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1426	Risottone agli asparagi 140g	9	10%	8013624013822
1427	Risottone ai funghi 140g	9	10%	8013624013839
1428	Risottone alla zucca 140g	9	10%	8013624013846
1444	Lenticchie rosse decorticate 500g	6	4%	8013624101154
1445	Lenticchie verdi decorticate 500gg	6	4%	8013624101130
1799	Grano saraceno deocrticato 500g	6	10%	8013624006411
1972	Fagioli borlotti 500g	6	4%	8013624006374
1973CDF	Fagioli cannellini 500g	6	4%	8013624006381
1971	Ceci 500g	6	4%	8013624006367

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

LA COLLINA DEI FIORI

per chi si vuole bene con gusto!

AVENA IN FIOCCHI

Cod. art. 0877

Fiocchi di avena biologici e senza glutine.
Tuffali nel latte, yogurt o frutta fresca, si gonfiano un po' più lentamente rispetto ai fiocchi fini e hanno più consistenza! Possono essere anche usati nel porridge, per decorare il pane o da mescolare nell'impasto del pane.

Confezionati in atmosfera protettiva
Gluten Free
Ad alto contenuto di fibre (betaglucani)

FIOCCHI CROCCANTI AVENA E SARACENO

Cod. art. 0878

Miscela di fiocchi di avena e grano saraceno soffiato per colazione. Croccante granola biologica e gluten free con solo il 7,5% di zuccheri totali (con zucchero integrale di cocco)
Da tuffare nel latte, yogurt o frutta fresca: croccantezza a portata di cucchiaio!

Confezionati in atmosfera protettiva
Gluten Free
Ad alto contenuto di fibre (betaglucani)
Solo il 7,5% di zuccheri totali (con zucchero integrale di cocco)

PANATURA DI LEGUMI PROTEICA

Cod. art. 0879

Gustoso preparato per panatura proteico a base di lenticchie verdi e fagioli borlotti, preventivamente ammollati per una migliore assimilabilità.
La consistenza irregolare permette di ottenere una panatura variegata e croccante che dona un tocco in più ai piatti. Se dovesse avanzare un po' di preparato, con l'aggiunta di un uovo (ogni circa 120g o secondo i gusti) di panatura si ottengono delle ottime polpette da saltare in padella, per una rapida ricarica di proteine vegetali.
Ideale per ogni panatura: verdure, formaggi, carne o pesce.

Sacchetto plastificato resistente e richiudibile
Gluten Free
Ad alto contenuto di proteine (senza proteine denaturate)
Riduzione dei fattori antinutrizionali

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
0877	Avena fiocchi grandi 400g	8	10%	8002759008773
0878	Fiocchi croccanti avena e saraceno 270 g	8	10%	8002759008780
0879	Panatura di legumi proteica 250g	10	10%	8002759008797

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

ALGHE D'IRLANDA
verdure di mare selvatiche

Alghe selvatiche (pertanto non sono coltivate) che crescono spontaneamente lungo le coste incontaminate dell'Ovest d'Irlanda.
Vengono raccolte delicatamente ed al giusto momento dello sviluppo da personale esperto e semplicemente confezionate, dopo essere state essiccate a temperature non elevate per non pregiudicarne le proprietà.

Ogni tipo di Alga si differenzia dall'altra per i suoi contenuti quasi che la natura avesse pensato alle nostre necessità alimentari. Tutto questo, abbinato al fascino dell'universo sottomarino ed alle diverse sfumature cromatiche, rende queste erbe del mare ideali per impreziosire i propri piatti con un occhio attento ad un'alimentazione bilanciata.

Suggeriamo di utilizzarle crude oppure scottate in acqua, saltate o fritte, dopo un breve ammollo. Per scoprirne di più cerca nella sezione Ricette del nostro sito tutti i golosi suggerimenti che proponiamo.
Consulta le tabelle nutrizionali per vedere i contenuti specifici di ogni singola varietà.

Ricorda quindi:

- **alghe selvatiche e biologiche;**
- **dalla costa Ovest d'Irlanda;**
- **ricche di vitamine e sali minerali;**
- **pronte all'uso oppure da ammollare;**
- **possono essere usate in moltissime ricette.**

ALGHE D'IRLANDA SELVATICHE

PRONTE DA MANGIARE

Alghe selvatiche d'Irlanda pronte per essere utilizzate tal quali.
L'uso più immediato è quello per guarnire insalate, insaporire piatti o come base per soffritti. Con il loro sapore caratteristico conferiscono, se mescolate all'impasto oppure anche solo come guarnizione, un tocco di personalità a preparati da forno come crackers e snack.
Ogni tipo di Alga si differenzia dall'altra per i suoi contenuti, come se la natura avesse pensato alle nostre diverse necessità alimentari.

CONDIMENTI

Alghe finemente sminuzzate da utilizzare come insaporitore o spezia per tutti i tipo di ricette, senza sale aggiunto.

DA AMMOLLARE

Alghe selvatiche d'Irlanda da utilizzare come una verdura, ma di mare però!
Possono essere cotte o saltate dopo averle sciacquate e lasciate in ammollo per pochi minuti.
Nel caso di ricette come minestre, risotti e zuppe, una volta sciacquate le alghe possono essere utilizzate direttamente e cotte insieme al piatto.
Ogni tipo di alga si differenzia dall'altra per i suoi contenuti, come se la natura avesse pensato alle nostre diverse necessità alimentari.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1975-bio	Insalata di mare 5 alghe 50g	6	10%	8002759019755
1967-bio	Insalata di mare 3 alghe 50g	6	10%	8002759019670
1962-bio	Insaporitore mix 5 alghe 40g	6	10%	8002759019625
1987-bio	Atlantic spirulina 50g	6	10%	8002759099870
1984-bio	Atlantic dulse 50g	6	10%	8002759099849
1983-bio	Atlantic wakame 50g	6	10%	8002759099832
1985-bio	Atlantic carragheen 50g	6	10%	8002759099856
1982-bio	Atlantic sea spaghetti 50g	6	10%	8002759099801
1980-bio	Atlantic kombu 50g	6	10%	8002759099863

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

ALGHE D'IRLANDA SELVATICHE

Alghe Facili da Usare: Il tuo alleato in cucina!
Con le Alghe Facili da Usare Panelita diventa finalmente semplice utilizzare in cucina queste preziose risorse che l'Universo marino ci regala: così da sfruttare tutte le potenzialità...anche culinarie!

4 Alghe per 4 Impieghi facili e veloci in cucina:

1. **Per Addensare:** ideale per preparare gelatine, per addensare sughi o succhi e per rendere cremose zuppe e passati (Alga atlantic carragheen - chondrus crispus macinata)
2. **Per Legumi e Brodo:** ideale per cuocere i fagioli (legumi in genere), per ammollare i legumi e per preparare brodi vegetali (Alga atlantic kombu - laminaria digitata macinata)
3. **Per Cereali cotti e Zuppe:** ideale per insaporire zuppe, cereali cotti e verdure o tofu (Alga atlantic dulse - palmaria palmata macinata)
4. **Spirulina ed i suoi benefici:** ideale per guarnire insalate, sughi, piatti vari e bevande ma anche un cucchiaino tal quale.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1988-bio	Carragheen 40g - per addensare	6	10%	8002759198901
1990-bio	Dulse 40g - per cereali cotti e zuppe	6	10%	8002759198900
1989-bio	Kombu 40g - per legumi e brodo	6	10%	8002759199006
0820	Atlantic Spirulina 40g - macinata	6	10%	8002759198702

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

COMPOSTE DI FRUTTA

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
2100	Composta di pesche 320g	6	10%	8002759021000
2101	Composta di arance 320g	6	10%	8002759021017
2102	Composta di prugne 320g	6	10%	8002759021024
2109	Composta di albicocche 320g	6	10%	8002759021093
2105	Composta di fragole 320g	6	10%	8002759021055
2106	Composta di mirtilli 320g	6	10%	8002759021062

SUCCHI DI FRUTTA

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
88031	Nettare di melograno 330ml	6	10%	8002759880317

FERMENTI YOGURT E KEFIR

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
2120-bio	Fermenti per kefir 5g		10%	8002759021208
2120-expo	Espositore 20 bustine per kefir		10%	
2124-bio	Fermenti per yogurt 25g		10%	8002759212415
2124-expo	Espositore 20 bustine per yogurt		10%	

GOMASIO

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
7046	Gomasio al naturale 150g	6	10%	8002759070466
7047	Gomasio con alghe d'Irlanda 150g	6	10%	8002759070473

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

ZUCCHERI IN CRISTALLI E NON SOLO

Dolcificanti ottenuti per **cottura e filtrazione** (integrale polveroso) o **raffinazione e centrifugazione** (in cristalli) del succo della canna da zucchero.
Gli zuccheri in cristalli, bianchi o ambrati, dall'inconfondibile forma geometrica, sono composti da saccarosio al 99% o più.
Il colore più o meno ambrato dipende dai residui di melassa che rimangono nel prodotto a seguito dela complessa fase di centrifugazione.

Cod. art. 1114 Cod. art. 1113

Zucchero bianco di canna in cristalli biologico sbiancato a vapore

Zucchero greggio di canna biologico dal colore lievemente ambrato in cristalli

Cod. art. 1031 Cod. art. 1030

Cod. art. 1041 Cod. art. 1040

Zucchero integrale di canna biologico dalla consistenza polverosa, ottenuto mediante filtrazione e cottura del succo della canna da zucchero

Melassa scura biologica, che viene ricavata esclusivamente dalla canna da zucchero non raffinata.
E' fonte di nutrienti, sali minerali come calcio, ferro, magnesio e potassio

Cod. art. 0854

Zucchero di canna a velo, ideale per la preparazione di dolci o come guarnizione

Cod. art. 0818

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PEZZI PER CARTONE	IVA %	CODICE EAN
1114	Zucchero bianco di canna 1kg	10	10%	8002759010332
1113	Zucchero bianco di canna 500g	16	10%	8002759010325
1031	Zucchero greggio di canna 1kg	10	10%	8002759010318
1030	Zucchero greggio di canna 500g	16	10%	8002759010301
1041	Zucchero integrale di canna 1kg	10	10%	8002759010417
1040	Zucchero integrale di canna 500g	16	10%	8002759010400
0854	Melassa scura 500g	6	10%	8002759008544
0818	Zucchero di canna a velo 100g	6	10%	8002759008186

= PRODOTTO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

= PRODOTTO EROGABILE SSN SENZA GLUTINE

= INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA

ARTICOLI GLUTEN FREE

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA	MARCHIO	PAGINA LISTINO	GLUTEN FREE IN ETIICHETTA	EROGABILE SSN
0891	Golden-Yooga Granola SG 315g	Granole	Golden-Yooga	18		X
0875	Golden-Yooga Granola Saporita Senza Glutine 315g	Granole	Golden-Yooga	18		X
0877	Avena fiocchi grandi 400g	Prima colazione	Collina dei fiori	26		X
0878	Fiocchi croccanti avena e saraceno 270 g	Prima colazione	Collina dei fiori	26		X
0871	Golden-Yooga Avena Cream 200g	Spalmabili	Golden-Yooga	22	X	
0860	Golden-Yooga Peanut Butter 200g	Spalmabili	Golden-Yooga	20	X	
0870	Golden-Yooga Peanut & Cacao 200g	Spalmabili	Golden-Yooga	20	X	
0816	Golden-Yooga Spread 220g	Spalmabili	Golden-Yooga	16	X	
0811	Golden-Yooga Paste 220g	Bevande	Golden-Yooga	16	X	
0821	Latte di cocco polvere 150g	Bevande	Panela	6	X	
0880	Golden-Yooga Avena Bar Berries 35g	Snack dolci	Golden-Yooga	22		X
0853	Golden-Yooga Peanut & Cacao bar 35g	Snack dolci	Golden-Yooga	20		X
0881	Golden-Yooga Peanut Bar Snack Salato 32g	Snack salato	Golden-Yooga	21		X
0879	Panatura di legumi pro. 250g	Preparati proteici	Collina dei fiori	26		X
0883	Golden-Yooga Legume Balls 210g	Preparati proteici	Golden-Yooga	23	X	
0861	Golden-Yooga Peanut Flour 220g	Preparati proteici	Golden-Yooga	21	X	
0856	Salsa Hisaki 113g-145ml	Condimenti	Panela	13	X	
0850	Asian Broth 190g	Condimenti	Golden-Yooga	19	X	
1266	Zuppa con ditalini al pomodoro 170g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1267	Zuppa con ditalini quinoa e lenticchie rosse 170g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1268	Zuppa con risone alla verza e cavolo nero 170g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1269	Zuppa con risone lenticchie e miglio 170g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1446	Pasta e Fagioli 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1447	Pasta e Ceci 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
4119	Pasta e Lenticchie 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	24		X
1426	Risottone agli asparagi 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	25		X
1427	Risottone ai funghi 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	25		X
1428	Risottone alla zucca 140g	Piatti pronti	Collina dei fiori	25		X
1444	Lenticchie rosse decorticate 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	
1445	Lenticchie verdi decorticate 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	
1799	Grano saraceno decorticato 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	
1972	Fagioli borlotti 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	
1973CDF	Fagioli cannellini 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	
1971	Ceci 500g	Cereali e legumi	Collina dei fiori	25	X	

Panela

una PreLibata Gratifica!

UFFICIO CUSTOMER CARE
telefono: 0523 510145
mail: vendite@sanebonta.it

www.panela.it

G.T.C. SRL

Via Pascoli n. 6
29010 Pontenure (PC)
P.IVA 01180350157

GOLDEN YOOGA

Panela
TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

LA COLLINA DEI FIORI