

PANE ALLA SOIA

Semilavorato per la produzione di pane alla soia
con farina e granella di soia



Tutti gli elementi nutritivi della soia, il legume più completo dal punto di vista alimentare, sono presenti in **PANE ALLA SOIA**: le proteine di cui la soia è ricca, contengono gli aminoacidi essenziali per l'organismo; la lecitina, importante nutrimento delle cellule nervose e regolatore del metabolismo del colesterolo; i tocoferoli, importanti antiossidanti naturali, utili sia nel prodotto finito, che nell'organismo umano.

PANE ALLA SOIA quindi, per un pane salutare, ma anche gustoso; un pane che si conserva a lungo fresco, grazie alle particolari funzionalità della soia.

PANE ALLA SOIA permette di ottenere una perfetta lavorabilità dell'impasto ed una buona macchinabilità. Si ottengono così volumi elevati, con un'ottima alveolatura, dispersione della granella di soia e colore dorato.

- Ricetta Base	PANE ALLA SOIA	gr. 1.000
	Acqua	gr. 550
	Lievito di birra	gr. 35
	Sale	gr. 18

10 Kg



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

IMD S.r.l. Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83

www.molinoimd.it - amministrazione@molinoimd.it - servizioclienti@molinoimd.it

MADE IN ITALY

PANE ALLA SOIA

I benefici dei semi nella farina per la salute



La **soia**: contribuisce ad abbassare il colesterolo "cattivo" e contiene costante il livello di quello buono "HDL", è ricca di omega 3, è ricca di proteine nobili.



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

MADE IN ITALY