



Bartolini®



Makaron Bartolini EKO żytni muszelka



Parę słów o życie



Przez tysiąclecia żyto nie cieszyło się dobrą sławą. Początkowo uważane za szkodliwy chwast, dopiero z czasem zostało włączone do diety zwierząt i osób z niższych klas społecznych.

Przełom nastąpił w drugiej połowie XX wieku, gdy Europejczycy dostrzegli, że zboże to i produkty zeń uzyskane, takie jak pieczywo czy makaron, posiadają bardzo wiele

zalet ...

Ekonomia

Znaczna część upraw żyta znajduje się w Europie, a Polska plasuje się w ścisłej czołówce największych jego producentów.

Dzięki temu zboże to jest stosunkowo tanie, a jego spożycie pozytywnie wpływa na miejscową gospodarkę, przyczyniając się do wzrostu PKB i redukcji poziomu bezrobocia.

A to właśnie ekologiczna mąka z rodzimego żyta jest głównym składnikiem naszego makaronu. Pełny przemiał ziarna – bielma, łuski i zarodka, sprawia z kolei, że jego spożycie dostarcza organizmowi tak wiele

wartości ...




Bartolini®

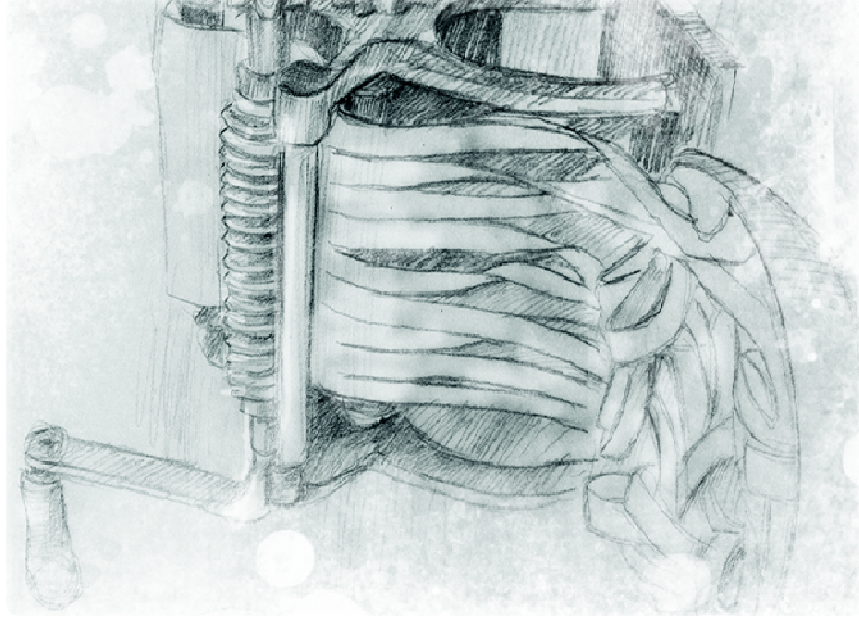
Dlaczego warto ?

Makaron ten posiada wysoką zawartość błonnika, który z kolei pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit.

Jest również źródłem składników mineralnych takich jak **fosfor** i

mangan, które przyczyniają się między innymi do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego oraz pomagają w utrzymaniu prawidłowego stanu kości.

A do tego...



Bartolini®

Zastosowanie



Makaron ten charakteryzuje się ciekawym smakiem doskonale komponującym się z warzywnymi sosami, świeżymi ziołami i chudym mięsem.

Żytnie conchiglie znajdzie w kuchni wiele zastosowań ze względu na swój praktyczny i bardzo atrakcyjny kształt.

Jego szeroki środek i prążkowana powierzchnia z łatwością utrzymują wszelkiego rodzaju składniki, w tym sosy i dressingi, dzięki czemu conchiglie używa się do sałatek, sosów oraz przede wszystkim w zapiekankach.



Bartolini®