



Ecco il pane che unisce al gusto l'attenzione alla salute.

Il pane prodotto con **Omega Fibre** di Cereal ha un alto contenuto di fibra naturale e di acidi grassi omega-3.

È un pane dorato dal gusto piacevolissimo, che si sposa bene con qualsiasi cibo e mantiene la freschezza più a lungo rispetto al pane bianco tradizionale.

In più, contiene tutto ciò che viene oggi ritenuto indispensabile per un'alimentazione moderna e corretta, capace di unire alla bontà l'attenzione per la salute, a qualsiasi età.

Omega Fibre





Il pane **Omega Fibre**: composizione unica nel suo genere.

La farina è ricca di fibre solubili, a cui si aggiungono le proprietà nutrizionali dei semi di girasole, della farina di quinoa e della farina di miglio, che apportano proteine vegetali con una composizione in aminoacidi complementare al frumento. Una piccola aggiunta di crusca tostata completa il ventaglio delle fibre presenti. I semi di canapa infine sono naturalmente ricchi di acidi grassi omega-3, omega-6 e di grassi polinsaturi.

Tutti questi fattori sono ritenuti indispensabili in un'alimentazione moderna e corretta, capace di unire al gusto l'attenzione per la salute, a qualsiasi età.

Il pane ottenuto con **Omega Fibre** è:

- ad alto contenuto di fibre
- a ridotto contenuto di carboidrati rispetto ad un pane bianco con tipo 0
- fonte di proteine

Omega Fibre è un prodotto della ricerca Cerialia.

www.cerialiaspa.it

