



Vi presentiamo
la pizza al

kamut



IL KAMUT

Biologico al 100%, è un tipo di grano famoso per alcune sue particolari caratteristiche: è facilmente digeribile perché ha un basso contenuto di glutine ed è ricco di proteine e vitamine. Al suo interno sono poi presenti diversi minerali come il magnesio, lo zinco e in particolare il selenio, che ne fanno un prodotto energetico particolarmente indicato per chi ha problemi di intolleranze, per chi fa sport o per chi vuole solo mangiare bene e sano.



LA SOIA

La soia è una leguminosa e, come tutti i legumi, è ricca di vitamine del gruppo B, di ferro e di potassio. A differenza degli altri legumi la soia è però più digeribile e ricca di proteine e di lipidi. È un elemento fondamentale nella nostra dieta perché riduce il colesterolo, regola la fame e migliora il funzionamento del metabolismo.



IL FARRO

Il farro contiene più proteine, aminoacidi, vitamine B e minerali rispetto ad un frumento ibrido ed è molto famoso per le sue proprietà allergiche. Inoltre contiene una maggior quantità di proteine rispetto al grano e molto più digeribili. Aggiunto agli alimenti dona un piacevole aroma di nocciola.