



Farina di Ceci Valle di Erice

€

Mappa



Descrizione

La farina di ceci viene ottenuta dalla macinazione dei ceci essiccati. Si tratta di una farina a base di legumi completamente priva di glutine, adatta ad essere impiegata anche da parte di chi soffre di celiachia o di intolleranza al glutine. Proprietà della farina di ceci La farina di ceci mantiene gran parte delle proprietà nutritive presenti nei legumi da cui essa viene ricavata. Essa risulta particolarmente ricca di proteine vegetali, oltre che di ferro, calcio e fosforo. Nella farina di ceci sono inoltre presenti vitamina C e vitamine del gruppo B. Altre vitamine contenute nella farina di ceci sono la vitamina A e la vitamina K. Al contenuto di saponine presenti sia nei ceci che nella farina di ceci vengono attribuite proprietà benefiche relative all'abbassamento dei livelli di colesterolo e di trigliceridi nel sangue. Nei ceci e nella farina di ceci sono inoltre presenti vitamina E, magnesio, fibre vegetali ed acidi grassi essenziali, con particolare riferimento all'acido alfa-linoleico, necessario all'organismo per la formazione degli omega-3.

Contatti

AZIENDA AGRICOLA SIMONTE FRANCESCO

Tel. 3296152212

<http://7MS/yN2PlewjEst2tAgt7Fh207gn1Rx13BCxwoPmEPU=>V. I Maggio 27, Paceco, 91027
Nessun orario indicato