

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

ALFALFA

L'**alfalfa**, chiamata anche erba medica, può essere considerata un ottimo esempio di sostenibilità. Non ha bisogno di essere ripiantata e quindi riacquistata, non ha bisogno di tanta acqua, non richiede concimazioni ed è una fonte proteica. Per l'alimentazione umana vengono usati i suoi germogli, mentre l'erba viene usata per gli animali ed è un sostituto del mais e della soia.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

AMARANTO

L'**amaranto** è uno dei semi più piccoli; esso è "come il granello di senape che è il più piccolo di tutti, ma quando cade sulla terra arata produce una grande pianta e diviene riparo per gli uccelli del cielo". La sua ricchezza nutritiva è infatti enorme, e non solo per l'ottimo apporto proteico.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CANAPA

Sin dalla preistoria, la **canapa** si diffuse in Cina, India e nell'antica Persia. Il valore nutrizionale dei semi è davvero completo e unico rispetto ad altri alimenti vegetali: per il 25% sono composti da proteine contenenti tutti gli 8 aminoacidi "essenziali"; l'alta presenza di acidi grassi Ω -6 e Ω -3 li rendono preziosi per combattere e prevenire i disturbi ossidativi causa di molte patologie moderne.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

CHIA

La **chia** è stata una pianta fondamentale nell'alimentazione e nella religione delle civiltà precolombiane dell'America Latina, recentemente riscoperta e diffusa grazie a programmi di sviluppo tecnico e alimentare. Per le loro proprietà, aiutano a controllare la glicemia e il senso di fame, a regolare la pressione sanguigna, e in generale forniscono all'organismo un ottimo livello di energia.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FARRO

Il seme del **farro** si adatta bene ai terreni poveri, resiste al freddo e alla mancanza di acqua, compete bene con le erbe infestanti. Il suo patrimonio genetico non è stato alterato, è nutriente per l'elevato contenuto proteico ed è povero di glutine.

FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



FONIO

Il **fonio** è tra i cereali più antichi utilizzati dall'uomo, coltivato in Africa già nel 5000 a.C. La sua caratteristica principale è che si adatta molto bene a terreni difficili, necessita di poca acqua e cresce in fretta nel giro di 8 settimane; non necessita di trattamenti e perciò preserva sia l'ambiente e la salute dell'uomo. A livello di nutrienti è paragonabile al riso.



GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

GRANO SARACENO

Il **grano saraceno** ha origini molto antiche nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. È ricco di sali minerali e di antiossidanti e fornisce energia e “vigore” nella dieta per sportivi, per donne in gravidanza, per persone anziane e per celiaci.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MAIS BIANCO

Il **mais biancoperla** si è adattato nella pianura e collina veneta: coltivato dall'800 come specialità locale, risulta anche più conservabile. Può essere considerato un calmante naturale, indicato per chi ha un metabolismo molto accelerato; è facilmente digeribile – ma energetico e piuttosto calorico – ed è adatto in caso di nervosismo o irritabilità.

MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MANIOCA

La **manioca** è un tubero dall'elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo: per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo, dove già da millenni costituisce l'alimento base della dieta degli amerindi. I tuberi della manioca possono essere cucinati come le nostre patate.



MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

MIGLIO

Il **miglio** è il simbolo di indipendenza alimentare per tanti villaggi dell'Africa, in quanto proviene dalla loro terra e non dalle navi e dagli aerei che provengono da tutto il mondo. Conferisce forza e carattere a chi se ne nutre. I popoli africani ritengono che il miglio debba essere condiviso: in alcune occasioni speciali esso viene offerto gratuitamente a tutti.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme resistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme resistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme resistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme resistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme resistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

QUINOA

La **quinoa** era chiamata dagli Inca "la madre di tutti i cibi". Il valore delle sue proteine è simile a quello dei formaggi e non contiene glutine. È un seme esistente e non richiede trattamenti chimici ed irrigazione, cresce da solo.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.

RISO BASMATI

Il **riso Basmati** si è diffuso dalle pendici dell'Himalaya e viene selezionato da secoli in India e Pakistan, fino a svilupparne un centinaio di varietà nel mondo. Il riso è un cereale digeribile e ben assimilabile dall'intestino, aiuta a regolarne la flora batterica e viene utilizzato per la terapia alimentare dei disturbi gastrointestinali. Contiene molto potassio e poco sodio ed è quindi indicato per chi soffre di ipertensione.