

## ÉPEAUTRE BIO



100% ÉPEAUTRE BIO CULTIVÉ EN ITALIE 

Considéré comme le précurseur du blé, l'épeautre est apprécié pour ses nombreuses propriétés nutritionnelles bénéfiques, le rendant incontournable dans une alimentation saine : haute teneur en protéines, source de fibres digestibles, acides aminés essentiels, vitamines et minéraux ainsi qu'une teneur réduite en matières grasses.

Parmi les variétés d'épeautre, la *Triticum spelta* (blé des Gaulois) est celle qui ressemble le plus au blé et, bien qu'avec une plus faible teneur en gluten, l'épeautre se prête bien à la fabrication du pain en termes de rendement et de maniabilité.

### ORIGINE

Italie (regions Emilia Romagna, Lazio)



#### *Céréales durables*

*Les céréales Gruppo Carli sont cultivées sans irrigation.*

### VALEURS NUTRITIONNELLES\*

Poids spécifique	69,80	kg/hl
Indice de chute Hagberg	455	
Cendres	1,89	%
Protéines	14,05	%
Grasses	2,63	%
Fibre	3,85	%
Humidité	13,20	%

\* Valeurs nutritionnelles moyennes de la matière sèche

### CONDITIONNEMENT

Disponible:

- en vrac
- dans big bag de 1000/1500 kg, fourni avec ou sans palette