

## ÉPEAUTRE DICOCCUM 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. La variété *Triticum dicoccum* a été la céréale la plus répandue en Europe depuis sa découverte en Égypte vers 4000 ans avant JC, jusqu'à l'arrivée du maïs, importé d'Amérique. Excellente source de glucides et de fibres, l'amidonnier se distingue par la présence de sels minéraux, en particulier de phosphore et de potassium, ainsi que par une teneur modeste en niacine (vitamine B3). L'amidonnier est principalement consommé en graines, ou destiné, après mouture, à la panification et à la production de pâtes.

### ORIGINE

Italie (regions Emilia Romagna, Lazio)



#### *Céréales durables*

*Les céréales Gruppo Carli sont cultivées sans irrigation.*

### VALEURS NUTRITIONNELLES\*

Poids spécifique	76,42	kg/hl
Indice de chute Hagberg	470	
Cendres	1,51	%
Protéines	19,03	%
Grasses	2,63	%
Fibre	4,43	%
Humidité	9,80	%

\* Valeurs nutritionnelles moyennes de la matière sèche

### CONDITIONNEMENT

Disponible:

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