



 **PRODOTTIGIANNI**



FARINA DI BANANA VERDE



Prodotti Gianni porta in Europa la **farina di banana verde** dell'azienda Malese Secret Barn.

Secret Barn è un'azienda nata nel 2012 a Sungai Petani (Malesia) specializzata nella produzione di ingredienti naturali a base di frutta e verdura.

L'azienda si specializza fin da subito nella produzione di farina di banana verde, per poi ampliare la propria gamma prodotti con altri ingredienti naturali in polvere, come zucca, carota, patata dolce, broccoli, piselli, spinaci...

Si tratta di **ingredienti 100% naturali**, senza l'utilizzo di additivi e sostanze chimiche.



BANANA VERDE

Fibre alimentari
Potassio
Amido resistente (pre-biotico)
Gluten Free



PISELLO VERDE

Vitamina K, B1, B2, B6, C
Fibre alimentari
Minerali
Proteine
Gluten Free



CAROTA

Fibre alimentari
Vitamina A
Beta Carotene
Gluten Free



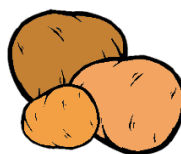
ZUCCA

Vitamina A
Vitamina C
Beta Carotene
Fibre alimentari
Gluten Free



MAIS

Antiossidanti
Luteina
Zeaxantina
Fibre alimentari
Gluten Free



PATATA DOLCE

Vitamina A, C, B1, B2, B6
Fibre Alimentari
Minerali
Proteine
Gluten Free

FOCUS: BANANA VERDE

IDEALE IN APPLICAZIONI GLUTEN FREE



VEGANO

CLEAN
LABEL

ALLERGEN
FREE

La farina di banana verde di Secret Barn deriva dalla banana non matura, ossia viene trasformata in farina quando il suo contenuto di amido è ancora elevato.

Non contiene nè additivi, nè conservanti, solo 100% frutto intero.

Si tratta di una farina con un buon contenuto in **amido resistente**, una fibra prebiotica con benefici salutary sul metabolismo. L'amido resistente sopravvive alla digestione nell'intestino tenue e alimenta i batteri benefici.

Nello specifico è stato dimostrato da studi clinici che l'amido resistente di banana ha un basso indice glicemico e migliora la regolarità intestinale.



APPLICAZIONI

Ideale per tutte le applicazioni Gluten Free e svariate altre applicazioni



ETICHETTA

Polvere di banana verde



SPECIFICHE

Proteine: 4,4%

Fibre: 7,8%

Amido resistente: 20,5%



PROFILO ORGANOLETTICO

Polvere fine di colore beige, con profilo organolettico neutro



TEST DI LABORATORIO (prove in cracker e biscotti Gluten Free):

- Ottima macchinabilità
- Conferimento elasticità all'impasto Gluten Free
- Miglioratore della Texture
- Vegan solution per sostituzione uova
- Risparmio tempo ed energia: necessità di un tempo inferiore per raggiungere la temperatura dell'impasto



Via M. F. Quintiliano, 30
20138 Milano – Italy
Tel: +39 02 5097 1
Fax: +39 02 5097 266

www.prodottigianni.it
www.ingredientialimentari.it
alimentare@prodottigianni.com