Pasta al farro e ortica, una nuova specialità a marchio Luzi Foods

San Lorenzo in Campo, 10 maggio 2016 – Spunta una novità tra le specialità dell'azienda marchigiana LUZI FOODS: dopo un periodo di studio, lavorazione e test del prodotto, prassi usuale in Casa LUZI, a breve sul mercato una new entry nella linea integrale: **penne al farro e ortica.**

L'unione del farro con l'ortica dona a questa pasta caratteristiche sensoriali e nutrizionali del tutto particolari conferendole un gusto inconfondibile e un sapore unico.

Il farro, il cereale più antico della civiltà mediterranea e il meno calorico in assoluto, ha un alto contenuto di fibra con un forte potere saziante, ha un basso indice glicemico con un rilascio degli zuccheri nel sangue che avviene in maniera graduale ed è inoltre ricco di antiossidanti e di minerali quali potassio, fosforo e calcio.

L'ortica – i cui impieghi curativi e culinari erano già noti in Grecia fin dall'antichità – è ricca in Vitamina A, C, ferro, calcio, fosforo, potassio, zinco e rame. Alle foglie di questa pianta erbacea i nutrizionisti riconoscono valori tonificanti, digestivi e depurativi per gli organi emuntori, reni, fegato e pelle.

Il filo conduttore che lega ogni prodotto LUZI Foods è l'integralità donata dalla macinazione a pietra di cereali e legumi. Grazie a questo processo l'Azienda Agraria Luzi riesce a conservare ogni elemento nutritivo di origine. Macinare a tutto corpo permette di ottenere un prodotto veramente integrale, ricco di fibra, minerali, vitamine e antiossidanti.

Ufficio stampa Nuova Comunicazione

Laura Ravasio cell. 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com

www.nuovacomuncazione.com