

FARINHAS
FIRMOS

FARINHA COM SPIRULINA



FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE
PROTEÍNAS
E ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA
TRADICIONAL COM BENEFÍCIOS
ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHASFIRMOS.PT

FARINHA COM SPIRULINA

DESCRIÇÃO

Farinha composta, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão com algas. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio. Farinha com agradável sabor a algas.

SAÚDE

A spirulina é uma cianobactéria fotossintetizante, conhecida como uma alga verde-azulada. É rica em vários nutrientes proveitosos em termos de saúde e boa forma. É utilizada como suplemento dietético (inclusive para evitar a desnutrição) e como fonte de proteínas (tem um teor proteico elevado, maior do que o da carne vermelha), cuja digestão é lenta, o que faz sentir o organismo mais saciado, reduzindo o apetite - ajuda a emagrecer e a complementar dietas à base de vegetais, bem como a construir e a reparar o tecido muscular. É uma rica fonte de antioxidantes, incluindo a vitamina E, selénio, carotenoides e ácidos fenólicos, ajudando a reduzir o risco de cancro, a minimizar o risco de aterosclerose (como o excesso de colesterol e a tensão alta) e a ocorrência de doenças cardiovasculares como o enfarte. Ajuda a combater a anemia e diversas infeções (provou ser eficaz contra o herpes, a gripe e o HIV), reforça o sistema imunitário (estimula a produção de anticorpos), promove o alívio de doenças respiratórias (como a asma e a rinite alérgica) e pode ajudar no tratamento de diabetes tipo 2 (reduz a resistência à insulina). As suas propriedades antioxidantes ajudam ainda a combater o stress oxidativo no cérebro promovendo a redução dos riscos de doença de Alzheimer, de Parkinson, e outras desordens neurodegenerativas.

