

RESUMEN DEL PRODUCTO

Conocida como una de las variedades de trigo más antiguas, el código genético natural del trigo diploide y los niveles bajos de gluten hacen que sea más compatible con el cuerpo humano que el trigo híbrido moderno. Esto hace que el trigo diploide sea más fácil de digerir, facilitando la absorción de nutrientes. Muchos de estos nutrientes también son más abundantes en el trigo diploide que en el trigo moderno, lo que transforma a esta variedad en un alimento indispensable en su despensa.

La pasta rotini de trigo diploide Gary's True Grit™, está elaborada con harina de trigo diploide altamente nutritiva, no híbrida, transformándola en la base nutritiva ideal y deliciosa para preparar comidas divertidas que llevan a su mesa todo lo bueno del trigo diploide. La pasta rotini de trigo diploide es una forma más en la que Young Living lleva lo bueno de nuestros campos a su familia.

Harina de trigo diploide molida a la piedra cosechada en Francia por agricultores artesanos

BENEFICIOS PRINCIPALES

- El trigo diploide es no transgénico.
- La pasta rotini de trigo diploide Gary's True Grit no contiene aromatizantes, colorantes ni conservantes artificiales.
- El trigo diploide, un grano de tiempos remotos, es conocido como una de las variedades más antiguas de trigo.
- La cáscara del trigo diploide (que es un grano con cáscara) puede protegerlo de contaminación e insectos.
- El código genético del trigo diploide cuenta con solo 14 cromosomas, comparado con el trigo moderno y sus 42 cromosomas.
- Su genética única proporciona al trigo diploide un contenido más bajo en gluten que las variedades modernas de trigo.

- El trigo diploide tiene una proporción más favorable de gliadina a glutenina que las variedades modernas. El trigo diploide tiene una proporción de 2:1 de gliadina a de glutenina comparado con 0,08:1 para el trigo duro y el duro rojo.
- Los productos de trigo diploide de Young Living, cultivados y molidos a la piedra en Francia por agricultores y molineros artesanos, se elaboran en lotes pequeños utilizando métodos tradicionales



SUGERENCIAS DE USO

Hervir 3 litros de agua. Agregar 2 cucharaditas de sal, si se desea. Añadir la pasta al agua hirviendo. Llevar de nuevo al punto de ebullición. Cocer destapado durante 8-10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Escurrir y servir del modo que se desee.

INGREDIENTES

Harina entera de trigo diploide (Triticum monococcum), agua.

PRECAUCIONES

- Contiene gluten
- Elaborado en una fábrica que también procesa frutos de cáscara arbóreos, cacahuetes, soja y huevos