

PREZENTARE GENERALĂ PRODUS

Cunoscut drept unul dintre cele mai vechi sortimente de grâu, alacul are un cod genetic natural și niveluri scăzute de gluten care îl fac să fie mai compatibil cu organismul uman, în comparație cu grâul modern, hibridizat. Astfel, boabele de alac sunt mai ușor de digerat, ceea ce înseamnă că nutrienții se absorb mai bine. De asemenea, boabele de alac sunt mai bogate în acești nutrienți față de grâul modern, alacul fiind, astfel, un ingredient indispensabil pentru camera dumneavoastră.

Fabricate din făină de alac nehibridizată, foarte hrănitore, pastele spiralate Gary's True Grit™ reprezintă baza dumneavoastră preferată pentru preparate hrănitore, delicioase, simple, care aduc la masă savoarea alacului. Pastele spiralate din alac reprezintă încă o modalitate prin care Young Living aduce savoarea de pe câmpurile noastre direct în familia dumneavoastră.

Făină din alac măcinat cu piatră de moară, cultivat în Franța de fermieri artizani.

PRINCIPALELE BENEFICII

- Alacul este un produs certificat non-OMG.
- Pastele spiralate din alac Gary's True Grit nu conțin arome artificiale, coloranți sau conservanți.
- O cereală cunoscută din vechime, alacul este unul dintre cele mai vechi sortimente de grâu.
- O cereală „decorticată”, alacul are o coajă care îl poate proteja împotriva contaminării și a insectelor.
- Codul genetic al alacului are doar 14 cromozomi, spre deosebire de grâul modern, care are 42 de cromozomi.
- Caracteristicile sale genetice unice îi conferă alacului un conținut mai scăzut de gluten în comparație cu sortimentele moderne de grâu.
- Alacul prezintă un raport gliadină/glutenină mai favorabil în comparație cu sortimentele moderne de grâu. Alacul are un raport gliadină/glutenină de 2:1, față de 0,08:1 pentru grâul dur și grâul roșu.
- Cultivat și măcinat cu piatră de moară în Franța de către fermieri și morari artizani, alacul de la Young Living și produsele secundare sunt fabricate în serie mică, prin metode tradiționale.

SUGESTII DE UTILIZARE

Fierbeți 3 L de apă. Opțional, adăugați 2 lingurițe de sare. Adăugați pastele în apa clocotită. Puneți din nou la fiert. Pastele se fierb descoperite timp de 8-10 minute, amestecând ocazional. Strecurați și serviți după gust.

INGREDIENTE

Făină de alac din grâu integral (Triticum monococcum), apă.

AVERTISMENT

- Conține gluten
- Fabricată într-o unitate unde se procesează, de asemenea, fructe cu coaja tare, alune, soia și ouă.

