

Primitivo

HARINA DE MANÍ

DESCRIPCIÓN

La harina de Maní Primitivo Gourmet es obtenida como producto secundario durante el proceso de extracción de aceite de maní mediante presión en frío, quedando con solo un 20% del contenido inicial de grasas presentes en el maní. Es una harina suave, muy fina, de color blanco, libre de gluten, y con un exquisito y delicado sabor a maní.

La harina de maní es rica en minerales, antioxidantes y vitaminas. Es una muy buena fuente de grasas monoinsaturadas, específicamente, ácido oleico, lo que ayuda a reducir el colesterol LDL (malo) y elevar el colesterol HDL (bueno), siendo muy favorecedor para el sistema cardiovascular.

USOS EN GASTRONOMÍA

Tiene una textura muy similar a la harina de trigo, ¡siendo perfecta como su reemplazante en cualquier receta!

Ingrediente ideal en la preparación de bollería, repostería y pastelería.

Añadir al batido de proteínas.

Preparar exquisitas barras de cereal caseras.

Preparar salsa Satay tailandesa baja en grasa, reemplazando la mantequilla de maní en la receta original.

Es una harina tan versátil que puede ser utilizada en cualquier receta, tanto dulce como salada.

- Libre de gluten
- Baja en grasas
- Alta en fibras
- Alta en proteínas
- Libre de colesterol
- 100% natural
- 100% vegetal
- Ideal para vegetarianos y veganos
- Sin huevo
- No refinada
- Sin lactosa
- Sin azúcar añadida
- Raw
- Bajo Contenido en Sodio
- Sin químicos ni preservantes



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN: 1 CUCHARADA (15 ml)
PORCIONES POR ENVASE: 33 APROX.

	100 g	15 g
Energía (kcal)	354	53
Proteínas (g)	32,2	4,8
Grasa Total (g)	10,4	1,6
Grasa Saturada (g)	1,5	0,22
Grasa Monoinsaturada (g)	5,3	0,80
Grasa Poliinsaturada (g)	3,0	0,45
Ácidos grasos Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	33,0	5,0
Azúcares totales (g)	4,8	0,72
Fibra dietética (g)	12,7	1,9
Sodio (mg)	7,5	1,13

www.primitivo.cl - ventas@primitivo.cl
(+56) 9 6845 1281