

Pan di Venere

CON RISO NERO, RISO VENERE & CHIA BIANCA



sai quel che mangi...

Il **RISO NERO** è una varietà di riso orientale.

Essendo integrale ha un elevato contenuto di fibre, minerali e vitamine.

È ricco inoltre di antiossidanti, tra cui acidi grassi essenziali e antociani, che sono i responsabili della tipica colorazione scura.

Il **RISO VENERE** è una varietà italiana ottenuta da un incrocio tra una varietà asiatica di riso nero e una varietà della Pianura Padana. Come il riso nero è ricchissimo di fibre, minerali, vitamine e antiossidanti.

La **CHIA BIANCA** è ottenuta grazie alla selezione di sole 3 varietà di Chia sulle oltre 80 esistenti.

Questo garantisce una notevole costanza delle proprietà nutrizionali, tra cui un alto contenuto di proteine (superiore al 20%), fibre, minerali e grassi Omega 3.

