



Paola Pistoia
Erbamedica via Dante, 88 28024 Gozzano (NO)
Tel. 032293847 Cell. 338 8170317

Orario:

Da martedì a venerdì dalle 9,00 alle 12,30 pomeriggio dalle 15,30 alle 19,30
Sabato dalle 9,00 alle 12,30 pomeriggio dalle 15,30 alle 18,30
Lunedì chiuso

PANELA IPERINTEGRALE

Panela si integra nella dieta quotidiana attraverso i suoi molteplici elementi. L'uso abituale come dolcificante contribuisce all'assunzione di oligoelementi necessari per il benessere dell'organismo: in particolare per gli atleti fornisce energia a lunga durata e sali minerali di immediato e semplice assorbimento.

Più nutrienti: vitamine B2 e B6, vitamina E, con funzione antiossidante, e sali minerali quali Zinco, Titanio inibente i batteri intestinali patogeni, Selenio.

Meno Saccarosio: il 25% in meno rispetto agli zuccheri raffinati, fruttosio, glucosio e saccarosio, fibre e micronutrienti.

Inulina: 8,7% di fibra prebiotica, per rendere regolare il transito intestinale e migliorare la biodisponibilità di magnesio, ferro e calcio.

Calorie: il 10% in meno dello zucchero bianco.

Gusto: speciale bouquet fruttato, dal delicato sapore di liquirizia, miele e gusti esotici.



Al momento della raccolta, Panela si ottiene dalla spremitura di particolari cultivar di canna da zucchero a oltre 1000 metri d'altezza, sulle Ande. Il succo ottenuto viene bollito al punto giusto e raffreddato in speciali stampi a forma di panetti, secondo un processo secolare.

Questi panetti raggiungono il laboratorio di Sane Bontà, dove vengono grattugiate e macinate in un processo particolare ed esclusivo, per ottenere il granulato e mantenere inalterate le sue preziose proprietà nutritive.