

# QUINOETTE

A white ceramic bowl filled with cooked quinoa sits on a grey wooden-textured surface. Two golden-brown, elongated quinoa baguettes are placed diagonally across the foreground, resting on a bed of scattered quinoa grains. The background is a soft-focus field of more quinoa grains.

LA NUOVA

BAGUETTE ALLA

# QUINOA

CON ALTRI PREZIOSI INGREDIENTI

## Alcuni ingredienti selezionati della **QUINOETTE**

### **Quinoa** chiamata dagli Inca “Madre di tutti i semi”

La quinoa proviene dal Sud America, dove da oltre 6000 anni è un alimento base. Coltivata principalmente in Ecuador, Bolivia e Perù, negli ultimi anni è sempre più apprezzata anche in Europa. La quinoa è preziosa perché contiene tutti gli amminoacidi essenziali, caratteristica non comune negli alimenti di origine vegetale. È anche particolarmente ricca di minerali, in proporzione maggiore rispetto ai cereali.

### **Germe di grano**

Il germe di grano è fonte di vitamine, in particolare del gruppo B e del gruppo E.

### Semi di zucca

I semi di zucca forniscono in abbondanza acidi grassi insaturi (oltre l'80%), vitamina E, betacarotene, magnesio, ferro, zinco e selenio.

Contengono una elevata quantità di fitosteroli.

### Semi di lino

I semi di lino contengono molti elementi preziosi come Omega 3 e fibre.

### Analisi nutrizionale

Il pane Quinoette  
contiene in media per 100 g

Energia.....	1122 kJ / 268 kcal
Grassi.....	5,2 g
di cui saturi.....	0,7 g
Carboidrati.....	41,7 g
di cui zuccheri.....	0,6 g
Fibre.....	6,8 g
Proteine.....	9,9 g
Sale.....	1,5 g

### Ingredienti

Acqua, **Farina di frumento**, Quinoa (semi soffiati) 7%, semi di lino, semi di zucca, **germe di grano**, grano saraceno, sale, **glutine di frumento**, **crusca di frumento**, estratto di mato d'orzo in polvere. Stabilizzante: gomma di guar, lievito, **pasta acida di segale in polvere**, Emulsionante: lecitina di girasole.

A close-up photograph of quinoa plants. The image shows several stalks with clusters of small, reddish-brown seed heads. The leaves are a vibrant yellow, suggesting they are ripe. The background is a soft-focus field of similar plants, with some showing more red seed heads. The lighting is bright, highlighting the textures of the seeds and leaves.

La quinoa appartiene alla famiglia delle Amaranthaceae. Il Segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki Moon ha dichiarato l'anno 2013 come "Anno di Quinoa".

La quinoa proviene dal Sud America dove, insieme all'amaranto, è un alimento di base da oltre 6000 anni. È coltivata soprattutto nelle alte pianure delle Ande a un'altitudine di 4000 metri. La crescente domanda di questo bene prezioso ha favorito l'incremento delle coltivazioni.

Negli anni Novanta, una ricerca della NASA ha definito la quinoa come "nuovo" cereale.

Per gli astronauti, la quinoa si è rivelata un'utile fonte di nutrienti, grazie alla struttura degli aminoacidi essenziali e all'elevato contenuto proteico. Fa parte della loro dieta durante le missioni nello spazio.