

Best Matchin': Farine Funzionali Pre-gel

Prodotto	Materia prima	Viscosità	Principali funzionalità	Principali applicazioni
Farina di Riso Disponibile anche in versione biologica	Riso Japonica	Bassa-Media-Alta	Addensante, emulsionante, gelificante, sostituto dei grassi	Prodotti da Forno senza glutine (pane, biscotti, ecc.), Zuppe, Pastelle, Pasta, Sostituzione di grassi animali
	Riso Indica	Bassa-Media-Alta		
	Riso Integrale	Bassa		
	Riso Rosso Integrale 	Media		
	Riso Nero Integrale 	Bassa		
Farina di Legume Disponibile anche in versione biologica	Ceci	Bassa-Media-Alta	Addensante, sviluppo veloce della viscosità, alto contenuto di amilosio, alta temperatura di gelificazione, fonte di proteine vegetali, Basso Indice Glicemico, basse calorie e alto contenuto di fibre. Migliorano la consistenze, il sapore e il colore delle ricette.	Prodotti da Forno senza glutine (pane, biscotti, ecc.), Snacks, Salse. Ideali per Zuppe, Pasta senza glutine e Sostituzione dell'uovo.
	Lenticchie Marroni			
	Lenticchie Verdi			
	Lenticchie Corallo			
	Lenticchie Gialle			
	Piselli Verdi			
	Piselli Gialli			
	Fagioli Borlotti			
	Fagioli Rossi			
	Fagioli Bianchi			
Fagioli dall'Occhio				