

ИСТОРИЯ НА ПШЕНИЦАТА

Пшеницата известна от 8 хилядолетия е от най-древните зърнени култури в историята на човечеството.



Видове пшеница :

- Див еднозърнест лимец (*daeoticum*), преди 10000 години.
- Двужърнест лимец/емар (*diccocum*), преди 8000 години.
- ДИНГЕЛ/СПЕЛТА (*triticum spelta*), преди 8000 години естествена хибридизация на ЛИМЕЦ и ЕМАР.



- Твърда пшеница (*durum*), семола, жълто брашно.
- Зимна пшеница (*aestivum*), обикновено брашно.



със съдействието
на АЛМА ЛИБРЕ
www.almalibre-prof.com

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ/СПЕЛТА „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ ОТ СЕМЕЙСТВОТО ЛИМЕЦ



Преди 8000 години еднозърнестия ЛИМЕЦ по естествен начин се кръстосва с двужърнестия ЛИМЕЦ (наречен ЕМАР), за да се получи пшеницата ДИНГЕЛ една от най-древните и здравословни сортове пшеница в историята на хляба.

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семейство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците. НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може :

Фибри 11,5%

Белите хлябове съдържат около 2,5%, многозърнестите около 6-7%, пълнозърнестите около 7-9% а ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%.

Неразтворимите фибри, помагат на храносмилането и са богати на китарен и пиктин. Те обхващат пространство в стомаха, създават чувство за наситеност, спират апетита, предпазват от рак и други болести на червата, намаляват риска от запак и премахват токсините.



Почти без глутен

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа включва много малко глутен, помага за диети и потребители с непоносимост към глутен. (Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат реална непоносимост към глутена, цюлиация)

Нисък гликоличен индекс (63)

Двоен витамин А, В и Е

Богат на калций, магнезий и фосфор

Повече енергия, отстранява депресия

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително з.усен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“ и др.



