

# Pane alla Curcuma

con semi di CHIA e semi di LINO

La **Curcuma**, è una spezia ricca di interessantissime proprietà. È definita “**zafferano delle Indie**” per la colorazione tipica che conferisce agli alimenti in cui viene aggiunta, da qui il colore giallo intenso del nostro pane.

La **Curcuma**, assunta in dosi appropriate, può migliorare il funzionamento di stomaco e intestino e aiutare a tenere più bassi i livelli di colesterolo. Ha proprietà antiossidanti, antibatteriche e antidolorifiche nonché disintossicanti.

Il nostro **Pane alla Curcuma**, è arricchito con i **semi di Chia** (salvia ispanica) con le ormai note proprietà nutrizionali. I semi di chia sono fonte naturale di energia e li trovate in vendita presso il nostro forno.

Completano il nostro pane i **semi di Lino**, considerati una delle principali fonti di acidi grassi omega 3.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 0, farina di grano duro, fiocchi di avena, semi di girasole, olio extra vergine di oliva, semi di chia, semi di lino, lievito, sale iodato e curcuma in polvere (1%)



Panificio Francellini Capena



Francellini 1926 Santa Marta



Francellini1926

**Panificio Francellini:**  
Via Provinciale, 100  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007

  
**FRANCELLINI**  
IL PANE DAL 1926,  
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

**Francellini Santa Marta:**  
Via Tiberina, 81  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007