

Pane Funzionale Salus® coniuga **gusto** e **benessere**.
Contiene solo ingredienti naturali, combinati per farti portare in tavola un pane dal gusto unico. SALUS è un prezioso alleato **contro il colesterolo**, grazie ai **Beta-glucani** dell'avena e, con i suoi **7 benefici nutrizionali**, ti aiuta ad avere uno stile di vita salutare e dinamico. SALUS ti fa stare in forma senza rinunciare al **piacere del buon pane**.

PANE TIPO 1 CON FIBRA DI AVENA

INGREDIENTI

farina di **grano** tenero tipo "1" (37%)*, acqua, fibra di **avena** (8%), proteine del **frumento** (glutine), farina e gritz di **lupini** (7%), fibra di **frumento**, crusca di **frumento**, sale a basso contenuto di sodio, lievito di birra. *Grano 100% italiano.

Può contenere latte, uova, soia e semi di sesamo.

I BENEFICI NUTRIZIONALI DI PANE FUNZIONALE SALUS®

Rispetto al pane comune tipo "00" (fonte CREA) il Pane Funzionale Salus® ha tanti vantaggi:

- ⊖ Il 30 % in meno di Calorie
- ⊖ Il 50% in meno di Carboidrati
- ⊖ Il 40% in meno di Sodio
- ⊕ Più del doppio delle Fibre
- ⊕ Il 40% in più di Proteine
- ⊕ Con **Beta-glucani***

***I BETA-GLUCANI DELL'AVENA** contribuiscono a **ridurre** il livello di **colesterolo** nel sangue. È stato dimostrato che il beta-glucano dell'avena abbassa/riduce il livello di colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche. L'effetto benefico si ottiene con l'**assunzione giornaliera** di almeno **3 g di Beta-glucani (circa 150 g di pane Salus)**. (Reg.(CE) n. 1924/2006 e Reg.(CE) n. 1160/2011).

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ Kcal	827 197
Grassi g	1,2
Di cui acidi grassi saturi g	0,1
Carboidrati g	31
Di cui zuccheri g	0,8
Fibre g	7
Proteine g	12
Sale g	0,8
Sodio mg	354
Beta-glucani g	2,3