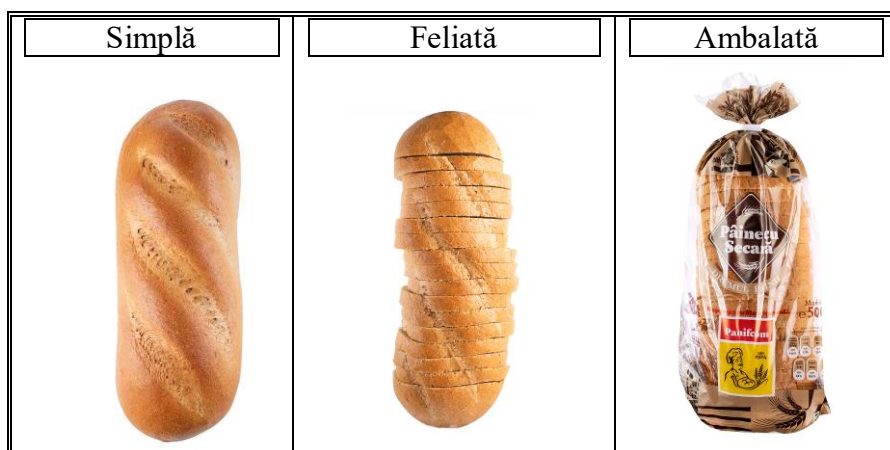


 <b>Panifcom</b> FACEM PÂINE VIE PLINĂ DE SĂNĂTATE ȘI BUCURIE!	<b>FIȘĂ DE PRODUS</b>	<b>Codificare: PS 05-F 17</b> <b>Editie: 01</b> <b>Revizia: 01 / 01.02.2022</b>
--	-----------------------	---

## Franzelă cu secară feliată – 500gr

1. **Denumire produs:** Franzelă cu secară feliată – 500gr
2. **Gramaj:** produs feliat, ambalat - 500gr
3. **Categorie:** PANIFICAȚIE/Pâine ambalată
4. **Foto produs:**



### 5. Descriere produs:

**a. Categorie produs:** Pâine ambalată

**b. Descriere produs**

Sățioasă și delicioasă cu tot ce aveți prin casă! Se recomandă o masă de secară, sub formă de pâine sau cereale, de șase ori pe săptămână, pentru normalizarea colesterolului, a glicemiei și evitarea problemelor cardiovasculare. Mai mult, pâinea de secară de la Panifcom este alimentul perfect pentru seniori deoarece reduce riscul apariției infarctului. Pentru adolescenți, secara este ideală din punct de vedere nutrițional pentru că favorizează o bună digestie, iar senzația de sațietate se va instala rapid.

**c. Beneficii produs:**

**Beneficiile consumului pâinii cu secară:**

- ✓ consumul pâinii de secară este extrem de benefic pentru sistemul digestiv. Fibra obținută din secară este eficientă în îmbunătățirea generală a procesului de digestie.
- ✓ Secara ajută la slăbit. Un alt avantaj al consumului de pâine de secară este că aceasta este ideală pentru tratarea obezității. Fibrele din secară oferă un sentiment de plenitudine și de sațietate pentru durate lungi, contribuind astfel la pierderea în greutate.
- ✓ Specialiștii în nutriție afirmă că secara este o sursă sigură de fibre, care oferă organismului uman 18 la sută din necesarul zilnic de nutrienți. Consumul de pâine de secară la fiecare masă va induce senzația de sațietate rapid, astfel că persoanele care aleg acest tip de pâine nu vor mai simți nevoia să consume în exces alimente

la masă.

- ✓ Este o pâine prietenoasă cu diabeticii. Prin conținutul bogat în magneziu, secreția de insulină a organismului va fi diminuată, tocmai de aceea secara poate fi considerată medicamentul natural pentru persoanele care suferă de diabet. Mai mult, specialiștii completează că un consum regulat de secară reduce cu 30% riscul apariției acestei boli, în special în cazul persoanelor supraponderale, predispuse diabetului. În același timp, pâinea de secară are capacitatea de a normaliza valoarea glicemiei, iar fibrele conținute împiedică formarea toxinelor la nivelul colonului, iar astfel digestia va fi îmbunătățită considerabil.

#### **d. Ingrediente:**

**INGREDIENTE:** faină albă de grâu tip 650 (63.5%), faină integrală de secară (12%), apă, tarate de grâu, drojdie, sare iodată, emulsifiant (mono si digliceride ale acizilor grași), , conservant( propionat de calciu), antioxidant (acid ascorbic), agent de tratare a făinii (L-cisteina), enzime .

**Alergeni:** *Gluten*

*Produsul poate conține urme de susan, soia, nuci*

#### **e. Valori nutriționale**

**Valoare energetică și nutrițională pe 100g**

<b>Valori energetice și nutriționale medii</b>		<b>%CR* pentru 100g</b>
Valoare energetică	229 kcal/973 kj	11,6
Grăsimi	0,8 g	1,1
din care acizi grași saturați	0.2 g	1
Glucide	40,7 g	15,7
din care zaharuri	4.1 g	4,6
Proteine	14,8 g	29,6
Sare	1.3 g	21,7

**Termen de valabilitate:** 5 zile