

Moto della Mente



- HOME
- CHI E DOVE SIAMO
- INCONTRI
- PALCO
- SCHERMO
- COLLABORAZIONI
- EVENTI

1 dicembre 2014

[BEI GESTI](#) | [Nessun commento »](#)

BioHyst: Una nuova alimentazione per l'Africa

di **Redazione**

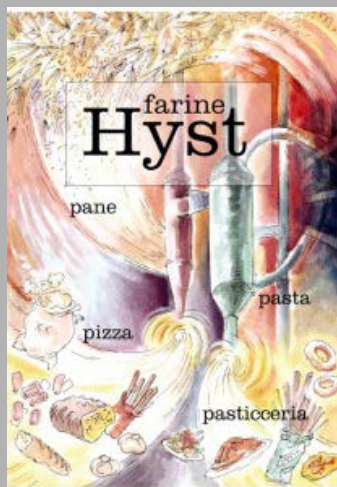
Spesso si parla dell'importanza di una sana alimentazione, ma si dovrebbe parlare più precisamente di "nutrizione". Infatti, per raggiungere e mantenere uno stato di salute ottimale non basta "alimentarsi", bisogna anche garantire all'organismo un apporto bilanciato di nutrienti (proteine, vitamine e sali minerali).

Questo libro propone più di duecento idee per cucinare con la farina Hyst. Una farina ottenuta attraverso un procedimento nuovo che consente di conservare, durante la macinazione, tutti quei nutrienti naturalmente presenti nell'alimento, fondamentali per la salute e il benessere dell'organismo.

Le ricette includono i principali piatti della cucina italiana e alcune pietanze tipiche di altri Paesi. Ognuna è studiata in modo da soddisfare, attraverso il suggerimento di ingredienti alternativi, anche chi ha deciso di seguire una dieta che apporti benefici all'organismo, senza rinunciare ai sapori più classici.



- ITALIA
- OLTRE L'ITALIA
- ALTRI DI NOI
- SCAFFALE
- BEI GESTI
- MULTIMEDIALITA'



Il Libro

FARINE HYST

pane, pasta, pizza, pasticceria

2014

Pag. 565

Le illustrazioni sono state realizzate dagli artisti del Movimento VersOltre.

TechnoHyst

Bits of Future: Food For All
