

Kezdődjön a Dolce Vita!

PROMÓCIÓ

Gluténérzékenyként egyáltalán nem könnyű az élet, különösen akkor nem, amikor egy péntek esti baráti térszpartin az ember kimarad a közösségi élményből és a finom falatok felhőtlen élvezetéből, mert nem ehet abból a jó kis olasz Spaghetti alla carbonarából. A sóvárgásnak azonban vége!

Ha mélyen a zsebünkbe nyúlunk, persze beszerezhetünk magunknak például barnarizslisztből készült tésztát, gyakran azonban ezekhez számtalanféle adalékanyagot is felhasználnak, ami nem feltétlenül tesz jót az egészségünknek. Jó hír, hogy létezik már olyan kizárólag kukoricaliszt és víz felhasználásával készült tészta, ami nemcsak hogy glutént, de laktózt, vegyszereket és egyéb adalékanyagokat sem tartalmaz. A „**Nők Lapja Egészség ajánlásával**” emblémával ellátott, kézműves minőségű **Civita** gluténmentes kukoricatészta azonban még ennél is többet tud: a hagyományos tésztákhoz képest háromszor több rostot tartalmaz.

Hogy ez miért fontos?

Egyrészt azért, mert aki gluténmentes étrendet követ, általában rostszegényen táplálkozik, ami bélrendszeri problémákhoz, sőt hosszú távon akár komolyabb betegségekhez (pl. vastagbélrákhoz) vezethet.

Másrészt mert ugyanez igaz a magyarok többségére is, hiszen legtöbbször sajnos az ajánlott napi 25-35 gramm helyett épphogy megvan a 10-15 gramm rostbevitel, ami édeskevés.

A Civita kukoricatészta között a hagyományos magyaros fogásokhoz nélkülözhetetlen szarvacska, fodros kocka, rövid metélt, sőt mesetészta is megtalálható, ami szintén ritkaság a gluténmentes tészták között. És persze az ízről se feledkezzünk meg!

Az 1 csillagos Grate Taste díjjal kitüntetett Civita gluténmentes kukoricatészta igazi gasztronómiai ízelményt nyújtanak, ráadásul al dente módon is elkészíthetők, így mostantól bárki átadhatja magát az önfeledt térszpartik csábításának. Kell ennél több?

