CORAZÓN DE CERVEZA

UN PAN LLENO DE PROPIEDADES, Y DE CERVEZA.

El pan Romano, elaborado con el bagazo cervecero de Ambar, tiene como objetivo mejorar la microbiota intestinal. Este ingrediente, junto con la avena y la chía aportan una elevada cantidad de fibra (hasta cuatro veces más que la harina integral) combinando fibra soluble e insoluble.

Este mix asegura un mejor tránsito intestinal y una elevada sensación de saciedad y ayuda a regular los niveles de glucemia y colesterol. Además de aportar compuestos antioxidantes y omega 3.

Beneficios compartidos por la cerveza 0,0 y la 0,0 Tostada de Ambar, que contienen fibra e isomaltulosa (un carbohidrato de absorción lenta). Dos ingredientes que durante una comida ayudan a regular el azúcar del organismo ya que los hidratos de carbono consumidos se absorben más lentamente.*

Una respuesta del organismo que Ambar probó científicamente en 2019 mediante un estudio en colaboración con la Universidad de Zaragoza, el Centro de Investigación Biomédica en Red de Enfermedades Cardiovasculares (CIBERCV) del Instituto de Salud Carlos III, Hospital Universitario Miguel Servet, y la Fundación Aragón Investigación y Desarrollo (ARAID).

Así, dos empresas centenarias han unido su saber hacer para ofrecer dos productos tan interesantes a nivel nutricional como de disfrute. Además, el pan Romano es un gran ejemplo de economía circular y sostenibilidad ya que se aprovecha todo el potencial de un subproducto de la elaboración cervecera.

1 Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 6 gr de fibra por 100 gr o 3 gr de fibra por 100 kcal.

2 Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de ácidos grasos Omega-3 para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,3 gr de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 40 mg de la suma de ácido escosapentanoico y ácido decosahexanoico por 100 g y por 100 kcal.

Cereal, levadura y agua en proporción variable... Pan y cerveza comparten ingredientes, origen y en este caso, beneficios nutricionales. Y aunque nadie sabe si vino antes el huevo o la gallina, no hay duda de que hacen buenas migas a la hora de poner la mesa.

Este pan Romano, con corazón de cerveza, y la 0,0 Tostada de Ambar además de hacer un jugoso tándem ayudan a prevenir la obesidad y diabetes.

DOS PRODUCTOS CON MUCHA MIGA

PAN ROMANO

Pan elaborado con masa madre, harina de trigo, bagazo de cebada (resultante de la elaboración del mosto cervecero), copos de avena integral y semillas de chía. Resultado de un proceso cuidadoso, con un gran sabor y una buena conservación. Sin aditivos.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, bagazo de CEBADA, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), copos de AVENA integral, semillas de chía, sal, levadura. Puede contener trazas de SOJA.

Información Nutricional	
Valor energético	1105 kJ/261 kcal
Grasas	3,0 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	49,0 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	7,3 g
Proteína	9,5 g
Sal	0,93 g

2,30€
APROX. UNIDAD
5,50€/Kilo
PVP

AMBAR 0,0 TOSTADA

Ambar 0,0 Tostada es una cerveza 0% alcohol con un sabor, cuerpo y aroma personal. Una mezcla original de maltas tostadas que llena la cerveza de matices aromáticos, estructura su firmeza y su gran post gusto.

INGREDIENTES:

Agua, Malta de Cebada, Isomaltulosa (fuente de glucosa y fructosa), Maíz, Fibra alimentaria, Cebada, Aromas, Lúpulo.

Información Nutricional en 100ml	
Valor energético	79 kJ/19 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0,0 g 0,0 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,3 g 2,5 g
Fibra alimentaria	0,8 g
Proteína	0,0 g
Sal	10,0 g

3,50€
PACK DE
6 CERVEZAS
PVP

1900 AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

PANISHOP®
Tradición panadera desde 1902