

CARACTERÍSTICAS Y BONDADES DE LOS PRODUCTOS BIOPAN DEL CASTILLO

Características y Bondades Generales

Son panes elaborados artesanalmente y utilizando exclusivamente levadura natural (Masa Madre) desarrollada por Sabores del Castillo, a partir de hongos del propio trigo y lactobacilos benéficos extraídos de fermentos lácticos. Los panes elaborados con este tipo de levadura leudan naturalmente, en un proceso que puede demorar más de ocho horas, en el cual tanto el gluten y del almidón del trigo son transformados en proteínas y carbohidratos más digeribles, facilitando la ingesta de pan por personas con un nivel leve de intolerancia al gluten y bajando el índice glucémico, no afectando a personas con diabetes. La fermentación con Masa Madre permite una mejor absorción de la vitamina B21, zinc, hierro, magnesio, cobre y fósforo, fuertemente reducidos en el horneado si se hace uso de levadura comercial como fermento.

Las harinas que utilizamos no contienen blanqueadores, emulsificantes, enzimas o cualquier preservante, lo que disminuye el consumo de alérgenos y sustancias químicas nocivas a la salud.

La sal que utilizamos es sal marina del Pacífico, extraída de forma artesanal y natural en la localidad de Cahuil, en Pichilemu, haciendo uso solo de agua de mar, viento y sol. A diferencia de la sal común, que solo contiene cloruro de sodio, yodato de potasio, azúcar y antiaglomerantes, la sal de mar además cloruro de sodio contiene un 14% de macro-minerales (especialmente magnesio) y alrededor de 80 micro-minerales.

Biopan Multigrano del Castillo

Características

Es un pan 100% vegano, no contiene leche, huevo o cualquier producto o subproducto animal. Tiene 0% de materia grasa añadida, conteniendo únicamente aceites propios de las semillas incluidas en el mismo. No contiene ácidos grasos Trans.

Es un pan muy alto en fibra (6%), la más alta en Chile. Su fuente proviene de trigo, centeno y cebada integral, granos de trigo y avena, semillas de linaza, maravilla y Chia.

Tiene un 48,48 % de Ácidos Grasos Poliinsaturados, lo que lo hace el pan con más contenido de Omega-3 y Omega-6 en Chile. Su fuente proviene principalmente de las semillas de Linaza y de la harina de Chia.

Uso

Se recomienda este pan para el control de la diabetes, embarazadas con problemas de estreñimiento, postparto y postoperados (nuestra levadura no produce gases o hinchazón), nodrizas en lactancia, bebés y personas con intolerancia a la proteína de la leche o huevo, personas con problemas de estreñimiento, personas con intolerancia leve al gluten, y como

aporte nutricional a personas con sobre peso ya que es un pan con muy buen aporte energético en la forma de calorías buenas, fáciles de absorber y no acumulables en grasa.

Biopan Pita Integral del Castillo

Características

Es un pan 100% vegano, no contiene leche, huevo o cualquier producto o subproducto animal. Tiene aceite de maravilla y aceite de oliva como materia grasa añadida, más los aceites propios de las harinas de Chia y Linaza incluidas en el mismo. No contiene ácidos grasos Trans.

Es un pan muy alto en fibra (5%), una de las más altas en Chile. Su fuente proviene de trigo, centeno y cebada integral, harina de linaza, maravilla y Chia.

Tiene un 48,48 % de Ácidos Grasos Poliinsaturados, lo que lo hace el pan con más contenido de Omega-3 y Omega-6 en Chile. Su fuente proviene principalmente de las harinas de Linaza y de Chia.

Uso

Se recomienda este pan para el control de la diabetes, embarazadas con problemas de estreñimiento; postparto y postoperados (nuestra levadura no produce gases o hinchazón), nodrizas en lactancia, bebes y personas con intolerancia a la proteína de la leche o huevo, personas con problemas de estreñimiento, personas con intolerancia leve al gluten, y como aporte nutricional a personas con sobre peso ya que es un pan con muy buen aporte energético en la forma de calorías buenas, fáciles de absorber y no acumulables en grasa.

Biopan Pita Sésamo del Castillo

Características

Es un pan 100% vegano, no contiene leche, huevo o cualquier producto o subproducto animal. Tiene aceite de maravilla y aceite de sésamo como materia grasa añadida. No contiene ácidos grasos Trans.

Es un pan elaborado con harina de trigo refinada pero exenta de aditivos, enzimas o blanqueadores. Como complemento para dar sabor, mejor textura y color, se adiciona extracto de malta absolutamente natural.

Contiene semillas y aceite de sésamo, que son ricas en grasas insaturadas, vitamina E y vitaminas del complejo B, además de un gran contenido de calcio.

Uso

Se recomienda este pan para el control de la diabetes, postparto y postoperados (nuestra levadura no produce gases o hinchazón), nodrizas en lactancia, bebes y personas con intolerancia a la proteína de la leche o huevo, personas con intolerancia leve al gluten, y

como aporte nutricional a personas con sobre peso ya que es un pan con muy buen aporte energético en la forma de calorías buenas, fáciles de absorber y no acumulables en grasa.

Biopan Molde Blanco del Castillo

Características

Es un pan a la usanza del antiguo pan de molde europeo, por lo que contiene leche, azúcar y margarinas. No contiene ácidos grasos Trans.

Su aporte en calorías es más alto que otros panes de la línea Biopan, pero al utilizarse 100% de Masa Madre, proporciona todos los beneficios de la misma.

Uso

Se recomienda este pan para personas con intolerancia leve al gluten, para aquellas en postparto y postoperados (nuestra levadura no produce gases o hinchazón), como también al público en general.

Más información en www.saboresdelcastillo.cl o al teléfono 95198274.

