



La pasticceria salutistica Molinelli

È disponibile una nuova linea di pasticceria salutistica. Mi sono avvicinato a questo tipo di pasticceria alternativa perché credo (e non solo io) che non si debba essere necessariamente intolleranti a qualche alimento (o ingrediente) per mangiare in modo più sano e leggero. Se poi quello che ci viene proposto è anche buono, sarà più facile farlo.

Ho quindi iniziato ad affiancare alla classica pasticceria di mia produzione una linea di prodotti salutistici, confezionati con materie prime alternative come la farina di riso in sostituzione di quella di frumento, il fruttosio e il maltitolo in sostituzione dello zucchero, il **Burrolì** in sostituzione del burro.

Il **Burrolì** è una sana alternativa ai grassi tradizionali: prodotto con olio extravergine di oliva e burro di cacao, è privo di latticini, colesterolo e ricco di Omega 3, e non contiene grassi idrogenati e frazionati.

Ecco le mie gustose alternative salutistiche: i **croissant** senza latticini/colesterolo e con il 50% di zucchero in meno; la **torta sbrisolona** senza latticini/colesterolo e con zucchero di canna grezzo; i **frollini al riso** senza latticini/colesterolo e con zucchero di canna grezzo (riso 100%) e la **frolla** senza latticini.

E naturalmente questo è solo l'inizio...