



UN VERO
CAPOSALDO
Americano



BURRO DI NOCCIOLINE

Uno dei cibi più consumati al giorno d'oggi!



- Così come la torta di mele, il burro di noccioline, ha lasciato il segno nella cucina Americana a partire dai primi del '900.
- Ma non è la sua reputazione come uno dei principali cibi base della cucina Americana il motivo della sua alta consumazione.
- Il motivo fondamentale è che contiene due nutrienti chiave: **Proteine Vegetali** e **Fibre**, assieme a minerali, vitamine.
- Più del 50% delle coltivazioni di arachidi vengono impiegate per la richiesta di burro di noccioline.
- Nonostante sia nato come semplice sostitutivo vegetale di proteine, il burro di noccioline è diventato uno dei cibi più economici, nutrienti e deliziosi che possiamo trovare oggi sul mercato.

Che cos'è il BURRO DI ARACHIDI ??



- È un impasto composto da arachidi essiccate e tostate ed è generalmente utilizzato come crema spalmabile su pane tostato o sandwich.
- Ci vogliono circa 700 arachidi per produrre un vasetto da 462g.
- Il burro di noccioline si può trovare sul mercato principalmente in due varianti:
- Cremoso: una crema vellutata che si scioglie sul palato.
- Crema croccante: una versione spalmabile con arachidi tritate che emozionano il palato con la sua “crunchy texture”.

Il burro di arachidi... ...energia al nostro corpo!!!

Fornisce energia pura! 190 calorie per 2 cucchiaini di burro di arachidi.



Vuoi una colazione **salutare**?



SMOOTHIE AL BURRO DI ARACHIDI E SEMI DI CHIA

La deliziosa combinazione di burro di noccioline e polvere di cacao, insieme al latte scremato e semi di chia, è particolarmente ricca di fibre, proteine, antiossidanti e grassi buoni che ti faranno sentire sazio e soddisfatto per ore.

Ingredienti

1/2 cucchiaino di cacao amaro in polvere

1 cucchiaino di burro di arachidi

1 cucchiaino di miele (a piacere)

1 tazza di latte scremato

3 cucchiaini di semi di chia

Per la decorazione: altro burro di arachidi, scaglie o gocce di cioccolato, oppure arachidi sbriciolate non salate

Procedimento

Questa ricetta è da preparare alla sera per gustarla fresca al mattino seguente.

In un contenitore con coperchio, mescolare insieme la polvere di cacao, burro di arachidi, miele (se è stato scelto) e il latte.

Una volta amalgamato bene il composto, aggiungere i semi di chia e lasciar riposare in frigorifero 6 ore.

Al mattino procedere con la decorazione che preferite seguendo le indicazioni negli ingredienti e gustate il Vostro smoothie per una carica energetica che vi accompagnerà per tutta la giornata.

fluffernutter



Volete
cadere in
tentazione???



Fate come I REAL AMERICANS... Preparatevi un famosissimo, fluffosissimo, nocciolissimo, mitico ...

... SANDWICH.... FLUFFERNUTTER®

- ✓ PANE BIANCO
- ✓ FLUFF CLASSICO
- ✓ AMERICANA – burro di arachidi

PREPARATEVI PER UN'EMOZIONE
DEL TUTT'AMERICANA

CURIOSITÀ

- La prima produzione commerciale di burro di noccioline avviene nel 1884 negli USA.
- Secondo una stima della Kansas State University, il quantitativo di burro di noccioline, consumato annualmente nei soli stati uniti, è abbastanza per spalmare e coprire interamente il fondo del Grand Canyon.
- Gli americani vanno talmente pazzi per il peanut butter che hanno dedicato un intero mese dell'anno in onore della crema

...Novembre negli USA...

Mese nazionale degli amatori del peanut butter.

SCHEDA TECNICA



Codice riordino: **PEV236**
 Codice EAN: **8016531017853**
 Peso Netto: **462g**
 Peso lordo: **530g**
 Shelf life totale alla produzione: **22 mesi**

Ingredienti: **arachidi** tostate (90%), zucchero, olio di colza totalmente idrogenato, sale alimentare.

Conservare in luogo fresco e asciutto

AMERICANA
 Marchio registrato in uso a MANIA SpA

Altissima % di arachidi

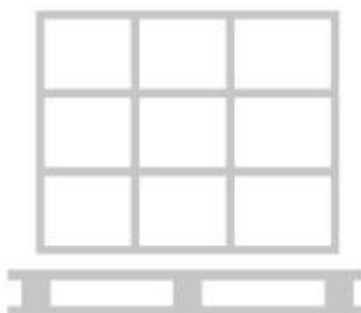


Certificato di origine

Ingredienti in italiano (no etichette supplementari)
 Tabella nutrizionale secondo gli standard qualitativi italiani



Vassoio auto-esponente con plastica termoretratta



Pezzi per collo: **12**
 Peso lordo collo: **6,41 kg**
 Colli per strato: **10**
 Strati per palle: **8**
 Colli per pallet: **80**
 Dimensione bancale:
L 120 x P 80 x H 130



PRODUCT OF USA

Importato e garantito da



MANIA SpA

Via Gambulaga Masi 111/A

44015 Gambulaga di

Portomaggiore

(FERRARA) – Italy

Tel: +39 0532 812092

Fax: +39 0532 811387

mella@caramellamania.it

www.caramellamania.it

