



“CANAPASTA”

La pasta tradizionale all’italiana preparata con l’aggiunta di farina di semi di canapa

Canapasta è qualcosa di più della variante alla classica pasta a base di farina di grano duro, trafilata ed essiccata, a cui si aggiungono elementi e sostanze per conferire un gusto particolare, al peperoncino, al nero di seppia, al tartufo, ecc. Nella Canapasta viene miscelata una percentuale (15%) di farina estratta dal seme di Canapa Sativa, una pianta che è sempre stata coltivata per utilizzarne le fibre e farne corde e tessuti, da cui però si ottengono anche dei semi ricchi di olio, prezioso per il suo alto contenuto di acidi grassi insaturi Omega 3 ed Omega 6

Una volta estratto l’olio, la sostanza secca che rimane, in cui sono presenti alte quantità di proteine vegetali, viene accuratamente macinata e la farina così ottenuta viene miscelata con altre farine, solitamente di cereali, fino ad ottenere la miscela giusta per produrre pasta, pane e vari prodotti da forno.

Valori nutrizionali	Media per 100 gr. di prodotto
Valore energetico	1512 kj / 356 kcal
Grassi	1,5 gr.
acidi Grassi insaturi	0,3 gr.
Carboidrati di cui zuccheri	73,2 gr. / 2,9 gr.
Proteine	13,5 gr.
Fibre	2,9 gr.
sodio	0,01 gr.

RICETTE CONSIGLIATE, per esaltare il gusto particolare della CANAPASTA:-

- *Condite a freddo con succo di limone, foglioline di timo, olio di canapa ed olio di oliva in parti uguali. Se piace, aggiungere un pizzico di peperoncino.*
- *Preparate una pomarola semplice ed aggiungete olio di canapa ed origano*