



*mix para
elaborar
pastelería
Integral
de Espelta*



Versil Integral Espelta

 **Zeelandia**
Creando Oportunidades



*Mix de pastelería para
elaborar de forma fácil
y rápida, una amplia
variedad de piezas
integrales con harina
100% de espelta como
cakes, madalenas,
rosquillas o galletas.*

Versil Integral Espelta *¡Disfruta y alimenta tu salud!*

ORIGEN DE LA ESPELTA

La Espelta es uno de los **ingredientes de moda del momento** debido a sus **propiedades nutricionales**. Se considera el **origen de todas las variedades de trigo actuales** y su **antigüedad data en ± 7000 años**.

Variedad originaria del sudeste asiático, aunque su cultivo se hizo muy popular en la Edad Media, en zonas como el Tirolo Suizo o Alemania, debido a que es **una planta de mayor resistencia que el trigo común y que por tanto no necesita de fertilizantes**.

PROPIEDADES NUTRICIONALES

La Espelta contiene **mayor nivel de proteínas, minerales, vitaminas y oligo-elementos** que el trigo común y destaca por su **alto contenido en fibra y gran aporte de vitaminas E y B, hierro, magnesio, fósforo y betacaroteno**.

VERSIL INTEGRAL ESPELTA

Las elaboraciones destacan por ser:

- **Sabrosas y con ventajas nutricionales**
- **De un color dorado muy atractivo**
- **De textura tierna y jugosa**

Receta Base

1000g Versil Integral Espelta,
600g Huevo,
500g Aceite Vegetal

Método elaboración

Mezclar todos los ingredientes en la batidora a velocidad media durante 3 minutos. Poner papel para hornear en el fondo de la cándidera y pintar los laterales con Carlex. Llenar la cándidera. Temperatura de cocción: 190 °C. Tiempo de cocción: 45-50 minutos aprox. Para la elaboración de madalenas: cocer 18 minutos aprox. a 200-210 °C.

Zeelandia Productos Alimentarios, S.A.
Pol. Ind. Casa Nova - C/Valencia, n.2 - 08730
Santa Margarida i els Monjos - Barcelona (Spain)
Telf: (+34) 93 8 186 200 Fax: (+34) 938 186 079
info@zeelandia.es www.zeelandia.es

 **Zeelandia**