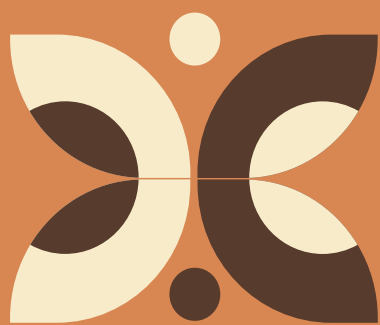




NOWASTE

DOVE FINISCE LO SPRECO, INIZIA IL GUSTO



Via Squero 26\1 Monselice



www.now-nowaste.com

Upcycling Prodotto

Economia Circolare

Le farine da upcycling rappresentano una rivoluzione concreta nel mondo food. Non sono solo ingredienti: sono una scelta responsabile, un'opportunità per innovare, distinguersi e ridurre l'impatto ambientale senza rinunciare al Sapore.



Farina d'Arancia

Farina ottenuta da pastazzo d'arancia tramite essiccazione a Freddo, ricca di Flavonoidi, vitamina C e aromi naturali. Di colore arancio vivo e profumo agrumato, dona agli impasti freschezza e proprietà antiossidanti.



Farina di Limone

Farina dal profumo fresco e deciso, ricca di vitamina C, Flavonoidi e fibre. Perfetta per dolci, yogurt e ricette a freddo, dona un'identità agrumata vivace e naturale alle preparazioni.



Farina di Clementina

Farina da buccia di clementina, ricca di zuccheri naturali e fibra. Con aroma dolce e fruttato, dona profumo, morbidezza e dolcezza naturale agli impasti dolci da forno.



Farina di Mirtillo

Farina dal colore viola intenso, ottenuta dalla sansa del mirtillo selvatico, ricca di antociani e polifenoli. Il suo potere antiossidante è elevatissimo e dona ai prodotti un valore nutraceutico e visivo unico.



Farina di Melograno

Farina funzionale da melograno, naturalmente ricca di fibre, polifenoli e zuccheri naturali, con un profumo fruttato e leggermente acidulo. Ideale per dolci, barrette e prodotti salutistici, dona colore, aroma e proprietà antiossidanti alle preparazioni.



Farina di Mela

Farina dolce e aromatica da mele biologiche, ricca di fibre, zuccheri naturali e polifenoli. Perfetta per dolcificare e profumare le preparazioni in modo naturale.



Farina di Pomodoro

Farina rossa naturale da bucce e semi di pomodoro, ricca di licopene, fibre e proteine. Dona aroma, colore e consistenza a impasti rustici e prodotti da forno salati.



Farina di Carciofo

Farina da scarti di carciofo, ricca di inulina e cinarina, con benefici digestivi. Dal gusto deciso e colore scuro, è ideale per prodotti salutistici e integrali, e aiuta a ridurre il sale fino al 20% grazie all'elevato contenuto di fibre.



Farina di Zenzero

Farina ottenuta dalla polpa di zenzero spremuto, ricca di gingerolo e dal profumo speziato. Possiede proprietà digestive, stimolanti e antinfiammatorie. Ideale per ricette dolci e salate, dona calore e carattere a impasti, burger, frolle e salse.



Farina di Caffè

Farina da fondi di caffè biologico, ricca di proteine, grassi buoni, fibra e caffeina naturale. Dal colore scuro e aroma tostato, è perfetta per prodotti energetici, innovativi e gourmet.



Farina di Okara di Avena

Farina da polpa residua di bevanda d'avena, con alto contenuto di beta-glucani e proteine. Dal gusto dolce e maltato, ideale per barrette, biscotti e impasti plant-based. Migliora sazietà, struttura e profilo glicemico.



Farina di Okara di Riso

Farina neutra da okara, con eccezionale contenuto proteico. Perfetta per ricette vegane e proteiche, si combina facilmente con altre farine e arricchisce gli impasti con alto valore biologico.