

Farina di semi d'uva, i tanti benefici naturali di un gluten free

scritto da Virginia Pizza | 26/05/2017



Nuove farine alternative e naturali si affacciano sul mercato. Tra queste, la farina estratta dai semi d'uva, l'ultima cosa preziosa che ci regala la pianta della vite.

È senza glutine e gode delle innumerevoli proprietà benefiche dell'uva. Contiene, in quantità elevate, antiossidanti con conseguenti proprietà antinfiammatorie, ripulisce il sangue migliorando la circolazione sanguigna, regola la pressione e riduce il livello del colesterolo. Parliamo della **farina di semi d'uva** l'ultimo prodotto immesso sul mercato e che ci viene regalato direttamente dalla natura.

Estratta dai **vinaccioli ossia i semi dell'acino d'uva** senza alcun trattamento chimico o aggiunta di additivi, questa varietà di farina è ricchissima di vitamina C e betacarotene. Gli antiossidanti, una volta entrati nel nostro organismo, restano attivi anche fino a tre mesi.

Il suo colore e sapore cambiano leggermente a seconda della varietà di uva usata nella produzione e può essere mescolandola con altre farine nei prodotti da forno, nelle zuppe, in aggiunta allo yogurt o

al muesli. Da provare, per la sua particolarità la pizza impastata con farina di semi d'uva, senza glutine che va ad arricchire il mondo dei prodotti glutenfree che garantiscono di beneficiare di un'alimentazione varia e gustosa.

Farina di semi d'uva: proprietà di un gluten free

1. **Azione antinvecchiamento:** grazie alle potenti sostanze antiossidanti ([acidi fenolici](#), tocoferolo e proantocianidine) contenute nei semi d'uva, questa farina è un elisir di lunga vita perchè contrasta l'avanzare dei segni del tempo, proteggendo l'organismo dai radicali liberi
2. **Azione anti tumorale e cardioprotettiva:** secondo uno studio condotto dall'Università di Oslo, è un ottimo coadiuvante per proteggersi da tumori e malattie cardiovascolari grazie al resveratolo, una sostanza presente anche nel vino.
3. **Benefici per la pelle:** la farina di semi d'uva deterge e purifica la pelle
4. **Antireumatica:** combatte artriti e reumatismi per il contenuto rilevante di vitamine del gruppo E e C
5. **Una vista da "falco":** la farina prodotta dai semi d'uva attenua i problemi di vista
6. **Salvaguardia dall'inquinamento:** i semi dell'uva proteggono l'organismo dall'inquinamento e dall'effetto del tabacco, una cosa importante soprattutto se siamo fumatori passivi
7. Antistress
8. Senza glutine e quindi adatta ai [celiaci](#).

FARINA DI SEMI D'UVA

**Elenco aziende produzione e vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!**