

LO SQUALO BIANCO – ETHNIC SHOP AND MORE ELSE

CIBOVAGANDO: CONOSCERE IL MONDO ATTRAVERSO LA SUA CUCINA

GERMOGLI DI BAMBÙ: IL CIBO DEL FUTURO!

marzo 4, 2013



Ebbene sì! Conseguentemente a diversi studi effettuati presso la *Punjab University* in India, è stato dimostrato che i germogli di bambù altro non sono che il "Cibo del Futuro" grazie alle innumerevoli proprietà e agli innumerevoli componenti nutritivi.

E' stato accertato come i germogli di bambù siano un vero e proprio toccasana grazie alle loro molte proprietà benefiche per il nostro organismo.

Per quanto riguarda le proprietà è infatti un ottimo antitumorale, antibatterico, antivirale e antifungino.

Per quanto riguarda gli elementi nutritivi, i germogli di bambù sono ricchi di proteine, carboidrati, 17 tipi di amminoacidi (8 dei quali essenziali per il nostro organismo), minerali, fibre, tiamina, niacina, vitamina A, vitamina B6, vitamina E, potassio, calcio, zinco, rame, ferro e cromo.

Tutto ciò contribuisce a fare dei germogli di bambù un alimento completo, gustoso ma **PER NIENTE CALORICO**. Infatti è povero di zuccheri e grassi classificandolo di conseguenza come un alimento indicato per regimi alimentari ipocalorici.

Nonostante fino a qualche anno fa facessero parte esclusivamente della cucina asiatica e di quella fusion, i germogli di bambù si stanno piano piano guadagnando il loro posto nelle nostre dispense affianco a barattoli di piselli, ceci e mais.

Ho notato che la maggior parte dei clienti li ha assaggiati nei ristoranti cinesi, assieme ad altre verdure più classiche e salsa di soia (come condimento per la pasta) oppure ordinando il "famoso" pollo ai funghi e bambù. Ma nella cucina orientale vengono generalmente consumati anche nelle zuppe, nelle insalate, negli stufati di curry o saltati in padella (wok).

Disponibile in negozio nei seguenti formati:



Bambù in barattolo



Bambù intero in busta



Bambù con foglie di Yanang

Advertisements

Condividi:



Caricamento...

Articoli collegati

Vermicelli di soia con gamberi, funghi e bambù - Ricetta dalla Cina
In "Ricetta"

Il Sukiyaki - Ricetta dal Giappone
In "Ricetta"

Gnocchi di Riso cinesi: Curiosità e Ricetta
In "Prodotti"

Categoria : Prodotti, Prodotti e Curiosità

Tag : Bambù, Bamboo, Curry, Germogli di bambù, India, Prodotti, Salsa di soia, Wok, Yanang

← La Festa delle Bambole: Hina Matsuri

FACCIAdaRAMEN Contest e le nostre foto al CUSplay Pisa 3 →

Cerca

VUOI RICEVERE GRATUITAMENTE GLI AGGIORNAMENTI DEL SITO?

Inserisci il tuo indirizzo e-mail

Iscriviti ^_^

ARTICOLI RECENTI

How To Use Hoisin sauce! Tre Ricette per il barbecue.

Yakitori: Spiedini di pollo – Ricetta giapponese

Il Festival del Body Painting sbarca a Carrara!

Iscriviti ...

SIETE PASSATI IN...

59,856 hits

TWITTER

Amore, siamo sicuri che " ESATTAMENTE 6 ANNI FA " abbiamo stretto amicizia su facebook?!? :) devo ammettere che... [fb.me/3p4fDxJI7](https://www.facebook.com/LoSqualoBianco) 1 day ago

Fino a questa sera potete passarvi a trovare presso la Stazione Leopolda a Pisa 😊 e fare incetta di snack e... [fb.me/3sOPA9Dnw](https://www.facebook.com/LoSqualoBianco) 1 week ago

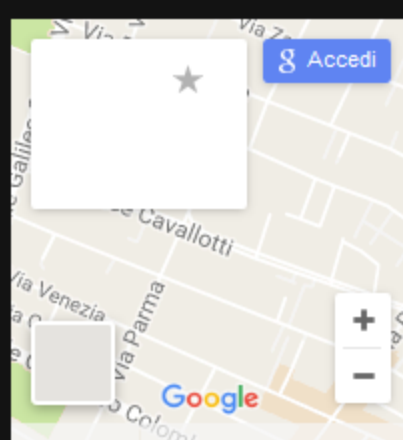
Appena rientrati da #Pisa, l'80% dello stand è stato preparato ed è pronto per il #PisaCON di questo weekend 😊... [fb.me/5wDBVaatt](https://www.facebook.com/LoSqualoBianco) 1 week ago

Follow @LoSqualoBianco

INSTAGRAM



LO SQUALO BIANCO



Via Felice Cavallotti n°65, 54033
Marina di Carrara (Ms)
0585-630711
Da Lunedì a Sabato:
mattina 08:00 - 13:00
pomeriggio 16:30 - 20:00
Domenica Mattina: 08:30 - 12:30