

panacea

Il progetto

"Il sostenibile sapore del pane" si basa sull'idea di utilizzare “scarti” della filiera agroalimentare per la produzione di pane e prodotti da forno.

L'obiettivo principale è promuovere **l'economia circolare** e **la sostenibilità** attraverso un approccio innovativo alla produzione alimentare, che eviti sprechi e recuperi alimenti dall'alto valore nutrizionale offrendo sbocchi occupazionali a soggetti svantaggiati.

I sottoprodotti scelti

Le materie prime derivanti dagli scarti agroalimentari presentano **un notevole valore nutrizionale**, il che le rende particolarmente vantaggiose per l'utilizzo nell'industria alimentare. Nell'ambito del progetto abbiamo selezionato quelle maggiormente reperibili nel territorio torinese:

panacea

le trebbie

**il pastazzo
di mele**

Le trebbie

Le trebbie, residue della produzione di birra, costituiscono una fonte concentrata di nutrienti essenziali. Grazie alla presenza di lievito, sono ricche di proteine fondamentali per la crescita e il ripristino delle cellule, vitamine del gruppo B come tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), acido pantotenico (B5) e piridossina (B6), oltre a minerali quali potassio, fosforo, zinco, selenio.

panacea

Caratteristiche analitiche delle trebbie

Proteine Grezze 27,18 % (g/100g)
Oli e Grassi Grezzi 9,64 % (g/100g)
Cellulosa grezza 20,97 % (g/100g)
Ceneri 4,43 % (g/100g)
Estrattivi inazotati 37,78 % (g/100g)
Valore energetico 347 (Kcal/100g)
Valore energetico 1461 (KJ/100g)
Amido 3,26 % (g/100g)
Zuccheri riduttori 0,12 % (g/100g)

Le trebbie e la prima sperimentazione

La prima sperimentazione avviata è stata quella con **le trebbie della birra**. Tra i sottoprodotti derivanti dal processo di birrificazione, le trebbie di birra sono una fonte di fibre, proteine e composti fenolici.

panacea





I fornitori delle Trebbie sono il Birrificio Torino, il Birrificio Tum di Cavour e l'Istituto Beccari di Torino. L'impiego delle trebbie avviene attraverso abbattimento e conservazione a temperatura controllata per garantire una produzione costante di prodotti dolci e salati.



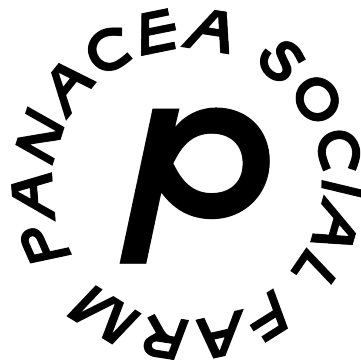
I prodotti con le trebbie

- * **Crackers** alle trebbie
cipolle e zenzero
- * **Pane proteico** con trebbie
e lenticchie rosse
- * **Focaccia proteica** con trebbie
e lenticchie rosse
- * **Cookies vegani** con trebbie
e cioccolato fondente





Grazie della partecipazione



Panacea Social Farm s.c.s.

via Baltea, 3 - 10155 Torino

P.IVA 11758570011

REA TO-1238612

info@panaceasocialfarm.it

www.panaceasocialfarm.it