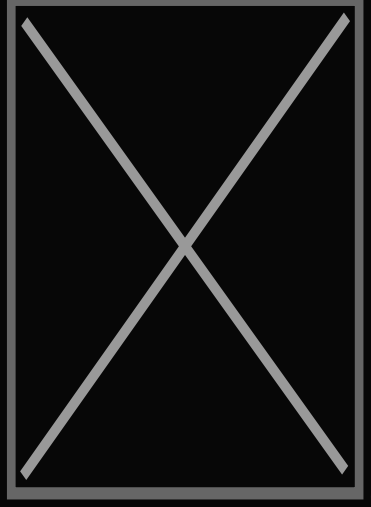
Tre nuovi mix bio senza aggiunta di sodio da AMC

spices-mood-intenso-8b49aeb9

Cinque grammi al giorno è la quantità massima di sale (2mila mg di sodio) che una persona adulta dovrebbe consumare, secondo le linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità. Ridurre la presenza di sodio nella propria dieta, però, non è sempre semplice perché spesso il sale è nascosto negli alimenti che acquistiamo già pronti. Le spezie sono l'alternativa migliore per dare sapore ai piatti e per chi ricerca gusto ed equilibrio arrivano tre nuovi mix di ingredienti, selezionati e senza additivi, pronti da portare in tavola: si chiamano Puro, Intenso e Pepe Trio e li propone AMC, una delle più importanti aziende di sistemi di cottura, parte di un gruppo internazionale, che distribuisce i propri prodotti con la vendita diretta tramite dimostrazioni.

«Insaporire è la parte più creativa della cucina e le nuove Spezie AMC non solo intensificano il gusto in modo naturale ma possono essere un'aggiunta sana a ogni piatto – afferma **Snezana Kiki Stojanovic**, responsabile marketing di AMC –. *Al contrario di tante altre spezie, i mix Puro, Pepe trio e Intenso di AMC sono totalmente senza sale, creati con ingredienti naturali e senza additivi né aromi artificiali. Da salse, insalate, a risotti, uova, pesce o piatti grigliati, le spezie AMC completano perfettamente ogni piatto e sono senza grassi, senza glutine e senza lattosio».*



Con i sistemi di cottura AMC in acciaio inossidabile gli amanti del cibo cucinano piatti deliziosi e sani nel modo più semplice possibile, per sé e per la propria famiglia. I tre mix di spezie sono perfettamente in linea con la filosofia dell'azienda "Mangiare meglio. Vivere meglio" e sono pensati per rendere ogni ricetta ancora più gustosa, donando importanti benefici per la salute. Visto che molti cibi confezionati e in scatola possono già contenere quantità nascoste di sale, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di ridurre la quantità di sale giornaliera per evitare danni alla salute. Grazie a queste proprietà le spezie AMC aiutano a mantenere una dieta bilanciata senza dover rinunciare al gusto.

"Puro"
"Puro" è un mix fresco che può essere usato per verdure, patate, risotto, pasta, pesce, salse e insalate. Può essere usato anche come sostituito del dado da cucina. Gli ingredienti di alta qualità includono pepe Rasavat, semi di senape, zenzero, finocchio, pepe Andaliman selvatico, mirto limone e scorza di limone.

"Pepe Trio"
Come il pepe tradizionale, questo mix esotico può essere usato su tutti i piatti. Contiene tre tipologie di pepi differenti: pepe Rasavat, pepe Tellicherry e pepe Kubeben. Il pepe aiuta a prevenire infiammazioni, facilita la digestione e dona vitalità all'organismo.

"Intenso"
Piccante e affumicato, "Intenso" è perfetto per la griglia, arrostitura e piatti stufati, salse, marinate. Contiene paprika, peperoncino, cacao, cumino, funghi e polvere di mango. Ricco di minerali e vitamine, questo mix può velocizzare il metabolismo.

Disponibili in pratici barattoli, i mix di spezie AMC trovano posto facilmente in dispensa e sono reperibili esclusivamente tramite la rete di Consulenti AMC che effettua dimostrazioni nelle case o

altre eventi presso uffici di zona.

www.amc.info