

## incombo - Un pan en cuerpo y alma

Todo lo que sabe bien: ¡Incombo es puro placer! Los ingredientes seleccionados con unas propiedades alimentarias excelentes hacen de este pan una auténtica joya de la cultura panadera moderna. Espelta y quínoa, chíya y amaranto, semillas de lino, soja triturada y nada menos que tres fuentes de proteína: proteína de semillas de girasol, proteína de semillas de calabaza y proteína de trigo. Incombo da nueva vida y fuerzas renovadas a unas plantas de cultivo milenarias, aportándole a usted vitalidad día tras día. Con menos hidratos de carbono, rico en proteínas y con un alto contenido en fibra, este pan reúne los requisitos de nuestros tiempos y aporta una valiosa contribución a una alimentación equilibrada y consciente. Un aroma intenso, enriquecido con muchos granos deliciosos y con una costra crujiente y sabrosa. Un pan que sabe a gloria. Incombo: para empezar bien el día y mantenerse vital toda la jornada.

**CHIA** - Hace ya 5000 años, este pseudograno jugó un papel importantísimo para los antiguos mayas como alimento básico y remedio curativo a la vez. Otros pueblos indígenas americanos apreciaron igualmente esta planta de salvia por sus propiedades saciantes, y ahora se están redescubriendo las extraordinarias características de la planta olvidada.

**QUINOA** - La quínoa es una especie de planta del género del chenopodium, perteneciente a la familia de las amaranthaceae. En los Andes se conoce como planta de cultivo desde hace unos 5000 años. Está considerada como una de las mejores fuentes de proteína del mundo, y en 2013 fue elegida «planta del año».

## HARINA DE PEPITA DE UVA

- Una propiedad que caracteriza especialmente la harina de pepita de uva es que conserva sus valiosos componentes aunque se caliente a temperaturas muy elevadas. Por eso está especialmente indicada para la cocción en horno, aportando a todos los panes y platos un toque sabroso con aroma de nueces.

**AMARANTO** - El amaranto es una de las plantas de cultivo más antiguas del mundo. Los incas y los aztecas empleaban ya hace ya 3000 años las semillas y las hojas de este denominado pseudo-grano como elemento básico de su alimentación. Su nombre viene a significar algo así como «no se marchita» o «nunca muere».

**ESPELTA** - Para Hildegard von Bingen, una de las figuras más relevantes entre los estudiosos universales y expertos en plantas medicinales de la Edad Media, la espelta constituía uno de los pilares principales de su doctrina nutricional. Esta semilla originaria de propiedades demostradas hace tiempo que ha sido redescubierta con entusiasmo por los amantes de los alimentos naturales.

## PROTEÍNA DE SEMILLAS DE GIRASOL

- Las semillas de girasol, adoradas por los Incas como alimento divino, están hoy literalmente en boca de todos. La proteína natural de semillas de girasol es un producto puro y vegetal al 100%. En un proceso cuidadoso se obtiene el fino polvo de las semillas peladas conservando sus excelentes propiedades alimentarias. Con su suave aroma a nuez enriquece cualquier mezcla para cocción, aunque resulta igualmente indicada como pasta para untar o como añadido a los cereales.

**SEMILLA DE LINO** - La planta del lino, cuya semilla se conoce también como linaza, es uno de los cultivos más antiguos del mundo. Su denominación latina, «linum usitatissimum» significa: lino de gran utilidad. Según el tipo, sus semillas presentan una cáscara marrón o amarillenta. El aceite de lino que se obtiene de ellas se empleaba ya en la Antigua Grecia como remedio contra un gran número de malestares.

## PROTEINA DE PEPITA DE CALABAZA

- La calabaza es una de las plantas de cultivo más antiguas que existen. Sus pequeñas semillas de color verde oscuro aportan un sabor sencillamente delicioso tanto al muesli como a las ensaladas de crudités o a panes y pasteles. En un cuidadoso proceso de desaceitado y triturado se obtiene de ellas la proteína de semillas de calabaza, considerada una excelente fuente de fibra.

