

 AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO	<h1>SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	VERSIONE 00 del 30/03/21
	CATEGORIA: CONDIMENTI	Pagina 1 di 3



GOMASIO

(Condimento a base di semi di Sesamo tostati e sale)

Condimento ottenuto dall'amalgama tra semi di Sesamo di Ispica biologico tostati e sale marino di Trapani.

Descrizione: Il Gomasio è un condimento composto da sale marino integrale e semi di sesamo tostati tritati, contiene un'elevata dose di sodio che può tranquillamente sostituire il sale e fungere da esaltatore di sapidità, molto usato nella cucina macrobiotica e nella cucina ayurvedica sin dall'antichità. L'alimento insaporito con Gomasio è gustoso ma non dà origine ad una forte sensazione di sete.

Nel Gomasio la combinazione di semi di sesamo e sale marino integrale, costituisce un **ottimo apporto di sostanze benefiche per il nostro corpo.**

I semi di sesamo sono ricchissimi di calcio, ma anche di **altri minerali** come ferro, fosforo, potassio, selenio e magnesio; costituiscono inoltre una fonte di vitamine del gruppo B e di acidi grassi insaturi, Omega 3 e Omega6.

Il sale marino integrale, invece, oltre a contenere diversi minerali importanti, è una fonte considerevole di **iodio** che è importantissimo per il nostro organismo soprattutto perché stimola il metabolismo e le funzioni endocrine. Utile quindi per le persone con problemi tiroidei.

Il Gomasio è ricco anche di vitamine, sali minerali, grassi insaturi e proteine ed è caratterizzato da moltissime proprietà benefiche è pertanto in grado di prevenire problematiche come affaticamento psichico, stanchezza o esaurimento, aiuta a migliorare la memoria, rafforza le difese immunitarie, previene le malattie cardiocircolatorie.

Il Gomasio è **molto indicato anche per chi soffre di ipertensione, calcoli renali e di altre problematiche relative all'apparato urinario**; sono inoltre presenti gli acidi grassi, come l'omega 3, che svolgono un'importante funzione negli stati infiammatori e prevengono le patologie cardiovascolari.

Il Gomasio possiede per di più un **potere antiossidante** dovuto alla presenza di tre elementi: il sesamolo, la sesamolina e la sesamina; inoltre, queste ultime due svolgono un ruolo attivo nel controllo del livello di colesterolo nel sangue e, come gli acidi grassi cui abbiamo appena fatto cenno, aiutano a prevenire patologie cardiovascolari, come ad esempio l'arteriosclerosi. In più la sesamina ricopre anche un ruolo molto importante per il fegato, aiutando a limitare i danni derivati dall'ossidazione e migliorando di conseguenza le funzioni epatiche.

Il suo utilizzo è molto vantaggioso non solo per prevenire un gran numero di problemi, ma anche per attenuare in maniera estemporanea alcuni fastidi esistenti.

 <p>AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO</p>	<h1>SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	<p>VERSIONE 00 del 30/03/21</p>
	<p>CATEGORIA: CONDIMENTI</p>	<p>Pagina 2 di 3</p>

E' sufficiente, infatti, ingerire mezzo cucchiaino di Gomasio per **alleviare il mal di testa, contrastare i bruciori di stomaco ed eliminare eventuali sensazioni di nausea**

Ingredienti: 88 % semi di sesamo di Ispica da agricoltura biologica – Presidio Slow Food, 12 % sale marino integrale di Trapani.

Origine: Italia.....

Requisiti di Prodotto

Il sesamo è prodotto secondo i dettami dell'**agricoltura biologica** secondo il Reg. CE 834/07.

Ogni fornitura conferita deve essere conforme ai seguenti requisiti:.

1. Conformità alla normativa vigente in materia di residui dei pesticidi.
2. Conformità alla normativa vigente in materia di metalli pesanti ed altri allergeni (**se non per il sesamo e la frutta a guscio**).
3. Assenza di OGM ai sensi di Reg CE 1829/2003, Reg CE 1830/2003 e Reg. CE n. 65/2004
4. Esclusione di soia, mais e loro derivati
5. Assenza di glutine (<10 ppm), nonché idoneità per Celiachia
6. Esclusione di acido glutammico e monosodio glutammato aggiunti
7. Esclusione di carne, pesce e loro derivati, nonché idoneità a vegetariani/vegani
8. Elenco di tutte le sostanze utilizzate nell'intero processo produttivo (qualunque sia la quantità impiegata)

Il Fornitore deve garantire in tutte le fasi del processo la salubrità del prodotto.

1. Confezionamento e trasporto

1.1 Condizioni di imballaggio e consegna

Contenitori o vasetti in vetro con capsula tappo in metallo (formati da 100 g), ad uso alimentare in buono stato di manutenzione, non danneggiati, in buone condizioni igieniche. Il confezionamento e l'invasettamento vengono realizzati interamente a mano con modalità ed ambienti HACCP. Su ogni unità di vendita dovrà essere apposta un'etichetta indicante:

- a) ragione sociale e indirizzo del fornitore
- b) tipo di prodotto
- c) peso netto
- e) lotto di produzione

1.2 Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura riporre in frigo e consumare entro 6 mesi.

1.3 Shelf life o scadenza:

18 mesi dalla data di confezionamento.

 AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO	SPECIFICHE DI PRODOTTO	VERSIONE 00 del 30/03/21
	CATEGORIA: CONDIMENTI	Pagina 3 di 3

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

- energia 2219 kJ, 5318kcal
- grassi 51 g, di cui saturi 9,2 g
- carboidrati 0,8 g, di cui zuccheri 0,48 g
- fibre 6,9 g
- proteine 16 g
- sali minerali 10,9 g

* il contenuto di sodio è naturalmente presente