



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



**PROGETTO BE^2R**

*Dal campo al boccale*

## SCHEDA TECNICA: Biscotti con trebbie di birra

**Tipologia:** Biscotti di pasta frolla arricchiti con trebbie di birra

**Ingredienti:** farina di frumento tenero, trebbie di birra, zucchero di canna grezzo o miele, olio extra-vergine di oliva, uova, lievito per dolci, aromi vari.

**Descrizione:** Frollini integrali nella cui preparazione la farina di frumento tenero è sostituita in una misura che va dal 30 al 50% con trebbie di birra (sottoprodotto del processo di produzione della birra).

Sotto il profilo organolettico, i biscotti con trebbie di birra risultano fragranti, croccanti ed estremamente gustosi.

Sotto l'aspetto nutrizionale, i biscotti con trebbie di birra sono in grado di apportare un notevole contenuto in fibre e una elevata concentrazione di composti antiossidanti (dai 5 agli 8 mg/100g). Tra gli effetti benefici di questi composti si annoverano l'incremento della peristalsi

intestinale e la riduzione dei livelli di colesterolo e di glucosio ematico.

I biscotti con trebbie di birra possono essere consumati in qualunque momento della giornata e sono ideali per una prima colazione o una merenda nutriente ma leggera.

**Condizioni di conservazione ottimali:** in contenitore chiuso, per evitare fenomeni di ossidazione e di rammollimento, in luogo fresco e asciutto.



Variante con miele



Variante con  
zucchero di canna  
grezzo