

AYDIN KESTANESİ UNU

- Kestane unu Naturelka ürünlerinin en kıymetlisidir. Coğrafi işarete sahip “Aydın Kestanesi” nden üretilmektedir. Ülkemizin “Kestane deposu” olarak da bilinen Aydın’ın bu kıymetli ürününe katma değer sağlamak ve son tüketiciye, vitamin ve mineral zengini kestaneyi “farklı” olarak sunmak amacı ile hayata geçmiştir.
- Aydın'ın dağ köylerinde yetiştirilen kestaneler, hijyenik ortamda, kabuklarıyla beraber fırçalanarak temizlenir.
- Kabuklarından ayrıldıktan sonra kapalı sistem fırınlarda kurutulur. Kestanenin içinde yer alan vitamin ve minerallere zarar gelmemesi için kurutma sıcaklığı 65 dereceyi geçmez
- Son olarak özel değirmenlerde öğütülerek hiçbir katkı maddesi eklenmeden un halini alır.

Naturelka Aydın Kestanesi Unu Nerelerde Kullanılır ?

- Pasta, kek, kurabiye
- Makarna
- Sütü Puding ürünlerinde
- Ekmek Yapımında
- Flakes (Cornflkaes) türü ürünlerin yapımında
- Çorbalarda
- Sos ve salçalarda
- Avrupa'da Çocuklar için özel Tatlı, Çorba ve Mamaların hazırlanmasında **Kestane unu** Yaygın olarak kullanılmaktadır.

Kestane Unu ve Faydaları

- **Kestane unu; DOĞAL OLARAK GLUTEN'SİZDİR.**
- Buğday, arpa, yulaf ve çavdarda bulunan; hamurun elastikiyetini ve kabarmasını sağlayan Gluten, kestane ununda yoktur.
- Bu yüzden özellikle **ÇÖLYAK** hastaları için ideal bir besin kaynağıdır.
- Diğer Glutensiz unlara oranla daha yüksek B vitamini, Demir ve Fosfat içerir.
- **Kestane Unu;** yüksek kalitede protein, besinsel lif ve düşük yağ içeriğine sahiptir.
- E vitamini, B vitaminleri, Potasyum, Fosfor ve Magnezyum içerir.