

**La Nueva especie Fitogenética tiene nombre y apellido:**

**Dinkel Eco Fauno.**

**Así, El Fauno en la mitología romana era una divinidad oracular y profética. Deidad tutelar de la agricultura y el ganado.**

**Especie de trigo que se cultivaba desde hace unos 7000 años a.c. Es considerado el origen de todas las variedades de trigo actuales. Este cereal ha servido de sustento a la humanidad desde hace milenios.**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL: El dinkel representa una propuesta superior en materia de Nutrición para el ser humano. Básicamente por Tres RAZONES.**

## **LA PRIMERA**

, porque contiene una mayor cantidad de nutrientes críticos (zinc y sílice, principalmente) que los granos "alternativos".

**LA SEGUNDA** y la más importante, es que a diferencia del trigo **NO** genera " moco" o mucosidades dentro del organismo. Esta problemática del trigo tiene que ver con el tipo de contenido de gluten, que es el que permite producir engrudo al mezclar con agua su harina. Lo mismo producen en el cuerpo los alimentos con él generados, siendo origen de distintos problemas de salud. Esta complejidad planteada, era ignorada o poco resuelta por la mayoría de los médicos que manejan medicina convencional a la hora de diagnosticar. Ahora con la presentación del Dinkel Eco Fauno en el mercado nacional argentino y dentro de América Latina, no podrá ser soslayada.

**LA TERCERA:** El pan de Dinkel Eco Fauno elaborado con masa núcleo de varios meses de antigüedad conteniendo solamente harina de ese grano y agua. El núcleo es una especie de "masa madre" muy especial, asociado a las formas más antiguas de hacer pan que ha tenido la humanidad hace miles de años.

Rico en hidratos de carbono, proteínas, oligoelementos y otros minerales como el magnesio, hierro, fósforo. En vitaminas como la niacina, la vitamina E y la provitamina A, Vitamina B y Betacaroteno la hacen muy nutritiva. Asimismo, su alto contenido en gluten convierte a la espelta en un cereal contraindicado para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten.

**Contiene 8 aminoácidos esenciales, muy importante para las personas vegetarianas.**

**Tiene un sabor bien intenso parecido a la avellana y ligeramente dulzón. Tanto en el antiguo Egipto como en China, se usaba además, en la elaboración de la cerveza. Se utiliza para elaborar panes, galletas, masas, fideos, patés, etc. Entre todos los cereales es el mejor, digestivo y lleno de energía, que se manifestará en la primera ingesta. Además, seduce por su delicado gusto y su fina panificación. Produce harina que da una masa muy plástica y elástica.**

**El consumo cotidiano de la espelta, hace bajar el colesterol, los triglicéridos y regulariza el metabolismo en particular el azúcar. Viene a equilibrar en cierta forma, la dieta de los argentinos en un momento en que uno de los mayores problemas de salud son los Accidentes Cerebro Vasculares (ACV)**

**SU IMPORTANCIA NO RADICA SOLAMENTE EN TORNO DEL PRODUCTO EN SÍ, SINO A TODO EL PROCESO QUE LO GENERÓ, LOGRANDO UNA PREMISA: LA DELIKATESSEN DE LOS CEREALES.**

**Hoy en día ha cobrado un gran auge, sobre todo, gracias a que muchos médicos observan que cuando sus pacientes dejan de tomar alimentos que contengan el trigo común y se pasan al Dinkel, muchos de esos pacientes mejoran de lo que ellos llaman sub alergias o síntomas que no tenían explicación aparente (algunos problemas de piel, algunas cefaleas o dolores inespecíficos, gente que no podía adelgazar de ninguna manera, etc.).**

**El principal problema, era que en Argentina y en varios países vecinos, no se cultivaba, por lo que conseguir el cereal era imposible. Hoy en día y gracias a la convicción y tenacidad, proveemos del cereal al mercado interno, y a las empresas orgánicas que valorizan su existencia por la Calidad biológica que la caracteriza.**

**Otras cualidades que se destaca en el cereal, fueron aportadas por una ilustre del Medioevo, el mensaje de Santa Hildegarda sobre una sana alimentación, y la importancia de la harina de DINKEL, fundamental para el alma, a un punto tal que todos debiéramos incorporarla a nuestra comida cotidiana.**

**El mensaje de Hildegarda Von Bingen hace 900 años, a través de sus recetas y ensayos con el Dinkel, la valoramos porque es de gran peso para cambiar los hábitos alimenticios, para la mejora de la salud mental, en sus formas psicológicas y emocionales como la depresión y el estrés.**

**Debo advertir, que llegó la hora que empecemos a consumir diferente, buscando la calidad biológica de los alimentos. Tengo la satisfacción que muchas personas alérgicas al trigo, o impedidas de consumir todo tipo de harinas, se van a beneficiar al poder consumir, panes y fideos por la existencia del Dinkel Eco Fauno en nuestro país y dentro de América Latina. Por el contrario mejorarán en sus estados alérgicos con el Dinkel Eco Fauno. Igualmente ayuda al metabolismo a controlar el mecanismo que regula el azúcar en sangre (diabetes).**

**En resumen, acuso la satisfacción de brindar y ser generadora de una Calidad biológica Superior, mejorando la Salud Pública y el Medio Ambiente donde produzco, porque luego de tantos años de experimentación, brindo los resultados de la fuerza de una especie pura de origen prehistórico, estabilizada y naturalizada justamente en**

**la Argentina y en “LA MADRECITA ORGANICA”.**