

## Teff, un cereal conocido como el nuevo superfood



9 mayo, 2016

# Nace Ancient Grains, una línea de teff ecológico que reúne altos valores nutricionales y ausencia de gluten



Stand Ancient Grains en Biocultura BCN 2016

La empresa zamorana CYLTEFF trabaja con agricultores ecológicos de Castilla y de otras regiones para potenciar la implantación del consumo de teff, un cereal apreciado para distintas dietas por sus características especiales

La marca prevé un destacado crecimiento en los próximos meses y pretende su presencia en tiendas especializadas, herbolarios y supermercados ecológicos. Este producto se originó hace 5.000 años en Etiopía y Eritrea

La empresa zamorana CYLTEFF ha lanzado **Ancient Grains**, una nueva línea de cereal ecológico producido en Castilla y León, Andalucía y en otras regiones. Los altos valores y la ausencia del gluten en este cereal suponen una importante proyección del producto desarrollando bajo la supervisión de técnicos agrónomos especializados y con certificaciones ecológicas y de calidad rigurosas. La empresa trabaja con un grupo de agricultores para la implantación y producción en España de este cereal, que surge hace 5.000 años en Eritrea pero que nunca ha tenido tradición en Europa.

Poco a poco, y gracias a la labor de empresas como CYLTEFF y de los agricultores que producen la marca Ancient Grains, el teff se está dando a conocer a nivel mundial como uno de los cereales 'antiguos' como la quínoa, el amaranto, el mijo y la espelta. Este cereal se

consume durante 90 días y luego puede ser consumido en forma de grano, harina o copos. La empresa ya cuenta con unas instalaciones nuevas para el desarrollo de distintos formatos de producto. Como es un cereal sin gluten, el teff contiene excepcionales niveles de calcio, hierro, fibra alimenticia, proteínas y vitamina C. Por ello, este cereal es conocido como el nuevo superfood para cualquier tipo de dieta y destaca por su versatilidad a la hora de incluirlo en distintas comidas. El teff se ha convertido en una de las nuevas alternativas para dietas con requerimientos exentos de gluten. Es además un buen ingrediente para controlar la salud y el peso corporal y se considera que es un hidrato de carbono de liberación lenta que regular el consumo de la energía durante más tiempo. Por ello, ya forma parte de la dieta de muchas celebridades del cine, de la música y del deporte de elite.

La marca **Ancient Grains** prevé gran crecimiento para este año y buscará adentrarse en el sector de dietéticas, herbolarios y supermercados ecológicos de España y Europa. Para llegar más directamente al consumidor, el mes pasado se ha lanzado su propia **tienda online** (<http://ancientgrains.miiduu.com/es/>) para que tanto consumidores finales como distribuidores y molinos puedan comprar productos tales como **semillas, harina y copos** de teff empaquetados bajo diseños limpios y modernos.

Más información disponible entrando a la tienda online o nuestra página web: [www.ancientgrains.es/](http://www.ancientgrains.es/) / [www.teff.es](http://www.teff.es)

(Visited 8 times, 5 visit today)



Compartir:

Me gusta 1

Tweet



ecoavantis