

COUS COUS

UN TRIONFO DI GUSTO E VARIETÀ

Originario del Nord Africa, ma anche della Sicilia occidentale, il **cous cous** è uno degli alimenti particolarmente apprezzati in estate per la sua versatilità e la facilità della preparazione.

Di origini antichissime, nelle ricette tradizionali, veniva preparato con semola di grano duro, ma oggi sono disponibili tante gustose varianti, a base di cereali alternativi, come kamut, farro, riso o mais. Proprio per la sua leggerezza è particolarmente amato come accompagnamento alle verdure, cotte o crude. Per tutti gli amanti del cous cous, **Probios** ha pensato a un'intera linea, costituita da ben 9 referenze: *frumento bianco, semintegrale e integrale, riso, mais e riso, mais, kamut, farro, e il nuovissimo 4 cereali (frumento, kamut, farro e mais)*. Ogni condimento potrà essere esaltato dalla tipologia di cereale prescelto. Infine, per tutti coloro che vogliono concedersi il meglio in termini di gusto, senza perdere tanto tempo in cucina, Probios ha pensato a un modo facile e innovativo di gustare il tradizionale cous cous, pronto in pochi minuti con il condimento già mescolato alla granella. Infine, per tutti coloro che vogliono concedersi il meglio in termini di gusto, senza perdere tanto tempo in cucina, Probios ha pensato a un modo facile e innovativo di gustare il tradizionale cous cous, pronto in pochi minuti con il condimento già mescolato alla

granella. Da preparare con acqua caldo o fredda, il nuovo cous cous aromatizzato, a base di semola integrale di grano duro, è disponibile in due gusti: *marocchino e mediterraneo*, entrambi fonte di fibre. Il cous cous aromatizzato al gusto marocchino è ricco di ortaggi, verdure e spezie: cipolla, pomodoro, zucchine, prezzemolo, cumino, curcuma, coriandolo per un gusto deciso ed esotico. La versione al gusto mediterraneo, con carota, sedano, pomodoro, origano, è invece la scelta ideale per chi ama i sapori più delicati. La linea senza glutine VivaMais, offre 2 tipologie di Easy Cous Cous, veloce da preparare e garantito senza glutine, a base di mais e mais e riso.

Inoltre, all'interno della linea **Altri Cereali** Probios, che offre prodotti biologici senza glutine (*mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale*) a base di piante erbacee e cereali alternativi, come miglio, quinoa, amaranto, teff e avena, è possibile trovare il cous cous di grano saraceno. Con le sue particolari qualità organolettiche, questa originale versione di cous cous dona un gusto deciso a questo piatto tradizionale. Cous, pronto in pochi minuti con il condimento già mescolato alla granella.

