le Proteine

LE PROTEINE ANIMALI



PESCE



POLPO



GAMBERO



BISTECCA



SALSICCIA



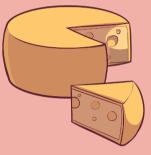
MORTADELLA



POLLO



UOVA



FORMAGGIO



MOZZARELA

LE PROTEINE VEGETALI



PISELLI



LENTICCHIE



CECI



FAGIOLI



FAVE



SEMI



FRUTTA SECCA





1 Carboidrati









PANE

SCHIACCIATA

PIZZA

PASTA









RISO

PATATE

TORTA

BISCOTTI





CIOCCOLATO

ZUCCHERO



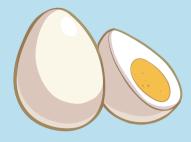
J Jipidi

GRASSI ANIMALI







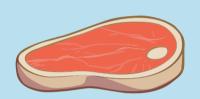


BURRO

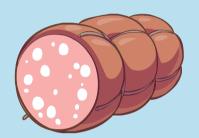
LARDO

PESCE

UOVA







BISTECCA

SALSICCIA

MORTADELLA

GRASSI VEGETALI





OLIO

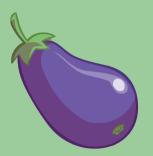
FRUTTA SECCA





Le Wilamine

FRUTTA



MELANZANA



CAROTA



CAVOLFIORE



ASPARAGI



CETRIOLI



FAGIOLINI



CIPOLLA



BARBABIETOLA ROSSA



FINOCCHIO



CAVOLETTI DI BRUXELLES

VERDURA



CASTAGNA



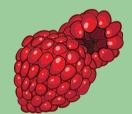
ARANCIA



MELA



ANGURIA



LAMPONE



CILIEGIA



UVA



LIMONE



MELOGRANO



MELONE



PRUGNA





la piramide alimentare

CONSUMO AL MINIMO CARNE ROSSA, INSACCATI

CONSUMO AL MINIMO DOLCIUMI, BEVANDE GASSATE, FRITTURA, CONDIMENTI

2 PORZIONI SETTIMANALI FORMAGGI

1/2 PORZIONI SETTIMANALI UOVA, TUBERI, RADICI

MAX 3 PORZIONI SETTIMANALI CARNE BIANCA, MAIALE MAGRO, AGNELLO, CONIGLIO, ANATRA

3/4 PORZIONI SETTIMANALI DI PESCE

ALICI, SARDE, CALAMARI, MERLUZZO, GAMBERI, ECC.

1 PORZIONE AL GIORNO
FRUTTA SECCA, SEMI
1/2 PORZIONI AL GIORNO
LATTE E YOGURT

3/5 PORZIONI AL GIORNO



4/5 PORZIONI SETTIMANALI DI LEGUMI FAGIOLI, LENTICCHIE, PISELLI, CECI, SOIA, FAVE

DI CEREALI
GRANO, MAIS,
FARRO, ORZO,
SORGO, MIGLIO,
GRANO SARACENO,
QUINOA,
RISO PARBOILED.

PREFERIRE

INTEGRALI

CEREALI



UTILIZZO GIORNALIERO OLIO E.V.O.







3/5 PORZIONI AL
GIORNO DI FRUTTA
E VERDURA
MEGLIO SE DI
STAGIONE
VARIANDO COLORI
E CONSISTENZE

ACQUA: assunzione giornaliera adeguata. SALE: moderarne sempre l'utilizzo nei pasti. FAVORIRE: convivialità, biodiversità e stagionalità, prodotti locali ed ecologici.



