



Nuove proposte

Labi: a tutta birra!

Labi, "La Artigianale Birra Italiana", dall'8 all'11 maggio è stata presente al TuttoFood di Milano dove ha ospitato appassionati e intenditori a partecipare ai percorsi degustativi presso lo stand, alla scoperta degli stili e delle diverse personalità delle 7 birre del birrifico di Bassano del Grappa. Tra le varie proposte la nuova "Gluten-Free" una birra chiara ad alta fermentazione da 5,0% vol, deglutinata tramite specifico processo produttivo, pensata per dare la possibilità di assaporare e degustare una vera birra artigianale di qualità a coloro che sono sensibili o intolleranti al glutine.



10 kcal, grasso totale 0 g (0% valori giornalieri), sodio 0 mg (0% valori giornalieri), carboidrati 2,3 g, zucchero 1,3 g (1,4% valori giornalieri), proteine 0 g.

Mentre per una dose da 1,9 g sono: calorie 7 kcal, grasso totale 0 g (0% valori giornalieri), sodio 0 mg (0% valori giornalieri), carboidrati 1,7 g (1% valori giornalieri), zucchero 1 g (1,1% valori giornalieri), proteine 0 g.



La confezione aperta di Chicza (Ecolbio).

Chicza, un piacere sano e genuino

È molto di più che una semplice alternativa alle gomme da masticare tradizionali.

Chicza, il primo e unico chewing-gum al mondo certificato biologico e biodegradabile al 100%, è un mix di emozioni, ingredienti e sapori completamente naturali. Un prodotto sano, privo di additivi chimici e zuccheri artificiali che può essere masticato da tutti, indicato proprio per chi mette al primo posto la qualità degli ingredienti e il proprio benessere. Distribuito in due diversi packaging in Italia, Portogallo e Malta da EcolBio, il prodotto sta riscuotendo un notevole successo ed è apprezzato da moltissimi consumatori sempre più attenti all'etichetta. Infatti, i valori nutrizionali e gli ingredienti bio al 100% sono: gomma base biologica, succo biologico di canna disidratato, glucosio biologico, sciroppo biologico di agave. Prodotto con aromi biologici di menta, cedro, menta verde, cannella e frutti rossi tropicali.

I valori nutrizionali per una singola dose da 2,5 g sono i seguenti: calorie

Preparati per pane e dolci gluten-free

Da anni marchio di riferimento per prodotti alimentari privi di glutine, Felicia, propone due novità: il preparato per dolci e quello per pane, pizza e focaccia. Il primo, dall'impasto soffice e leggero, è composto da farina di riso, fecola di patate e amido di mais, per preparare plumcake, pan di Spagna e altre golosità. Per chi preferisce il salato invece il preparato per pane e pizza, a



base di amido di mais, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale e farina di sorgo, cereale ricco di sostanze nutritive. Proposti nel formato da 500 g, le novità contengono all'interno della confezione alcune ricette da arricchire in base alla propria creatività.



Nel segno della genuinità

L'azienda molitoria di Ariano Irpino **Le Farine Magiche** presenta la nuova linea di prodotti Farine dell'Orto: otto referenze pensate per il consumatore sempre più attento nella scelta di prodotti naturali, sostenibili e sani. La farina di ceci, quella di fagioli borlotti, piselli, zucca, fave, soia, lenticchie rosse e carote risultano adatte alla preparazione di vellutate, torte e biscotti, ma anche per pasta o pizza. Questa linea va ad arricchire la gamma di prodotti gluten-free e con certificazione Vegan. Versatili e veloci da utilizzare, queste farine sono prive di lievito e altri ingredienti, e assicurano ottima digeribilità grazie alla ricchezza di fibre.



Oro Saiwa festeggia 60 anni e diventa Gluten-free!

In occasione del suo sessantesimo anniversario il biscotto genovese, che da decenni è simbolo di famiglia a tradizione, decide di fare un regalo ai celiaci con la nuova variante senza glutine lanciata a febbraio 2017. Come noto, il glutine è una proteina presente in cereali come il frumento, l'orzo, la segale e il farro. L'azienda che da sempre è stata attenta al benessere delle persone, in passato ha creato la gamma di biscotti integrali: Oro Saiwa 5 Cereali, Oro Saiwa Fibrattiva e Oro Saiwa Cruscoro. Inoltre, si è impegnata in un progetto di filiera denominato *Harmony - il patto del Grano Buono* per garantire una qualità di grano coltivato rispettando ambiente e biodiversità. Infine arriva Oro Saiwa Senza Glutine: un prodotto preparato con ingredienti derivanti da materie prime naturalmente prive di glutine, per accontentare sia chi debba seguire una dieta che ne sia priva, sia per gli affetti da celiachia. La celiachia è una malattia che coinvolge più di 180.000 persone solo nel nostro Paese ed è quindi una delle intolleranze più frequenti.



Superfrutta tascabile

FruttaSuper è la nuova linea di prodotti di **Natura Nuova** dal packaging innovativo e in formato tascabile. La frutta di tutti i giorni, frullata, biologica e senza conservanti sposa i benefici di acai, quinoa e melograno e crea un prodotto unico. Oggi sono disponibili due prodotti di lancio: FruttaSuper

con melograno e acai, contenente mela, lampone, melograno, mirtillo e acai; FruttaSuper quinoa con pera, banana, mela e quinoa. L'acai, di origine sudamericana, ha un aspetto simile a quello dei mirtilli, ma un sapore che ricorda quello del cioccolato. Le bacche contengono fibre e vitamina A, B, C, E, sali minerali, antiossidanti, grassi monoinsaturi. Inoltre, è ricca di minerali come fosforo, magnesio e ferro insieme a un alto contenuto proteico. Insomma un vero e proprio concentrato di benessere. Grazie all'unicità e alla modernità dei suoi prodotti, FruttaSuper ha ottenuto nel 2016 importanti riconoscimenti internazionali al World of Private Label di Amsterdam e al SIAL di Parigi.



Pasta di lenticchie rosse: bella, buona e sempre al dente

Farmo è un'azienda nata nel 2000 con l'intento di produrre alimenti dalle elevate caratteristiche nutrizionali e sensoriali grazie all'utilizzo di tecniche innovative, concentrandosi in particolare sul mondo gluten-free. Negli anni è cresciuta parecchio, grazie alla richiesta sempre maggiore di prodotti dedicati ai celiaci, il che le ha permesso di affacciarsi sul mercato internazionale. L'ultima novità di casa Farmo è la Pasta di Lenticchie Rosse: si tratta di un alimento ovviamente privo di glutine e senza grassi saturi,

Nuove proposte



ma ricco di fibre e proteine di origine vegetali: circa 25 g ogni 100 g di pasta. Non è solo un alimento molto sano, ma si presta particolarmente bene alla preparazione di piatti dal grande impatto estetico, proprio grazie al colore naturale che le lenticchie donano alle penne, ai fusilli e agli spaghetti. Sono proprio questi tre i formati disponibili in confezioni da 250 g realizzate in carta e quindi completamente riciclabili.

In arrivo da Nutrition & Santè prodotti per tutti i palati

Nutrition & Santè ha presentato dalla magnifica vista di Terrazza 12, a Milano, le ultime novità di casa. L'azienda, fondata a Tolosa oltre quarant'anni fa, distribuisce i suoi prodotti in ben 30 Paesi. Tra le novità più importanti la gamma di prodotti **Pesoforma Nature** per chi vuole iniziare a pensare alla prova costume, e in generale prendersi cura della propria forma fisica. Tra i prodotti più interessanti c'è la barretta di quinoa, 100% vegetale, ricca di minerali e vitamine e il drenante con betulla e zenzero che, assunto regolarmente, aiuta ad eliminare i liquidi in eccesso. Non solo alimenti per la forma, ma anche per soddisfare il palato: per la gamma **Cèrèal** è stato presentato il gustoso dessert di Avena Bio al cacao, ideale per addolcire un break a metà mattina o metà pomeriggio. Per chi preferisce il salato, invece,

c'è il **Wurstel Vegetale Cèrèal Bio**, a base di tofu e frumento, ideali per la preparazione di pietanze veg. I prodotti **Nutrition & Santè** sono disponibili sia nelle farmacie che nella grande distribuzione.



Ferro altamente biodisponibile

Il ferro è un micronutriente essenziale per la vita; è l'elemento "chiave" dell'emoglobina (nel sangue) e della mioglobina (nei muscoli), aiutando a fissare l'ossigeno.

L'alimentazione ci fornisce due fonti di ferro: una animale (carne, pesce, insaccati, carni lavorate) e una vegetale (legumi e alcune verdure). La fonte animale è prontamente disponibile in quanto il ferro è legato al gruppo prostetico EME e con esso entra agevolmente negli enterociti e da qui prende la circolazione entero-epatica venosa sino a raggiungere il fegato e altri distretti (quali le ossa). La fonte vegetale è meno disponibile in quanto il ferro è legato a molecole molto complesse come fitati, ossalati e alcuni polifenoli ed è liberata solo una piccola porzione che deve essere ridotta da un agente riducente per essere assorbita. Una volta assorbita viene "stoccata" all'interno dell'enterocita (ferritina) e al bisogno immessa nel torrente sanguigno e trasportata (transferrina).

Vi sono situazioni che rendono neces-



sario un supplemento di ferro, quali anemia sideropenica; mestruazioni abbondanti; ridotto assorbimento di ferro; celiachia; dieta strettamente vegetariana o abuso di fibre alimentari, come la crusca; attività sportiva intensa, soprattutto le discipline di fondo; emorragie di varia natura; gravidanza e allattamento.

Ferrobioplus di **Bioenergeticlab** è costituito da: ferro microincapsulato "liposomiale" a rapido assorbimento che entra direttamente nel torrente linfatico senza avere la necessità di essere trattato da un agente riducente; vitamina C per assorbire il ferro introdotto con l'alimentazione; clorofilla magnessiaca che ossigena e dà vitalità alle cellule.

Zerbinati atterra a Berlino carica di novità

L'azienda, leader nella produzione di verdure fresche pronte al consumo e piatti pronti freschi, come zuppe, creme, contorni e burger veg, ha partecipato a Fruit Logistica 2017, una fiera di respiro internazionale dedicata al mondo della produzione e distribuzione di prodotti ortofrutticoli. Per l'occasione **Zerbinati** ha presentato una serie di novità tra cui la gamma di hamburger di quinoa, disponibili in 3 diversi gusti. Inoltre, la fiera è stata l'occasione per render noto l'inizio della collaborazione con l'azienda spagnola Verdifresh, di cui Zerbinati sarà distributore italiano a partire dal lancio di 4 fruit&veg squeeze snack. L'appuntamento tedesco è certamente un'occasione d'oro per l'azienda piemontese per ampliare i propri orizzonti e aprirsi maggiormente al mercato internazionale, sfruttando la qualità dei prodotti monferrini, riconosciuti anche all'estero.

