



PRODOTTI E SERVIZI

inalterate le caratteristiche salutistiche legate alla presenza dei capsaicinoidi, mentre l'esclusivo processo di granulazione e rivestimento riduce sensibilmente gli svantaggi, quali l'irritazione, comunemente riscontrabili nell'utilizzo di prodotti che contengono principi piccanti. È prodotto unicamente con coltivazioni poste nel Sud Italia e con frutti provenienti da microfiliera certificata. Quindi, la trasformazione avviene nello stabilimento dell'azienda situato a Lauria, in prossimità dell'area di coltivazione.

Per la produzione sia di CapsiRed che di CaffTop si ricorre a un particolare processo che utilizza esclusivamente acqua di fonte come solvente di estrazione e lo stabilimento di Lauria si avvale di impianti innovativi ed "eco-friendly" (funzionanti con fonti rinnovabili come energia solare e biomasse da scarti di lavorazione), che permettono di esaltare le sostanze funzionali naturalmente presenti nelle materie prime, nel massimo rispetto dei requisiti di sicurezza e di qualità.

**Farina bianca
ricca di fibra solubile**

Integralbiano, l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile, è un prodotto all'avanguardia nel settore alimentare, frutto di ricerca scientifica unita al lavoro di specialisti.

Integralbiano fonda le sue radici nella tradizione di Farine Varvello, mugnai da 5 generazioni, e si avvale della collaborazione di Molino Colombo nella sfera produttiva.

Integralbiano è una fari-



Il logo della farina Integralbiano.

na che consente di beneficiare degli effetti positivi che derivano dall'assunzione della crusca e del germe contenuti nel chicco di grano mantenendo l'aspetto di una farina bianca. La crusca di questa fari-



**VOI SVILUPPATE LE
RICETTE DEL
SUCCESSO. NOI LE
COLTIVIAMO.**

Quando si tratta di colorare alimenti naturalmente, sempre più tecnologi e sviluppatori concettuali scelgono la nostra alternativa genuina. I coloranti alimentari EXBERRY® sono costituiti essenzialmente da materiali edibili, a base di piante, senza additivi artificiali né solventi alimentari. Questi possono fornire risultati sostenibili e a prova di futuro. Con il nostro know-how proveniente da un'esperienza pluridecennale, vi sosteniamo durante tutto il processo di produzione dei coloranti per i vostri prodotti. Per saperne di più e per scoprire le ultime novità, visitate il sito gnt-grow.com.

EXBERRY®

GROWING COLOURS

GNT



na è stata privata, grazie a un processo naturale brevettato, della parte legnosa, causa di fastidio nella masticazione, irritazione del colon, problemi intestinali e responsabile del caratteristico sapore amaro degli alimenti integrali, poco attraente per il consumatore, mantenendo la fibra solubile biodisponibile e facilmente utilizzabile dall'apparato digerente. Il pane, i dolci e i prodotti da forno creati artigianalmente con la farina Integralbianco, pur avendo l'aspetto e le proprietà sensoriali di un alimento bian-

co tipo "00" offrono la biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto a un alimento realizzato con la farina integrale, rallentando quindi l'assorbimento di nutrienti, come zuccheri e grassi e contribuendo al controllo del glucosio e del colesterolo nel sangue. La farina Integralbianco è ricca di pentosani, utilizzati selettivamente dalla flora intestinale "buona" per il benessere fisico, e di polifenoli e acido ferulico, ottimi antiossidanti efficaci contro i radicali liberi e, quindi, contro l'invecchiamento.

Proteine del siero

Lacprodan DI-7017 di **Arla Foods Ingredients** è un concentrato proteico ottenuto dal siero di latte ricco in aminoacidi essenziali e con catena ramificata in grado di ottimizzare la muscolatu-



ra dell'organismo e i meccanismi del senso di sazietà. L'ingrediente offre un tempo di digestione più rapido rispetto a quello della caseina ed è adatto per applicazioni sia negli alimenti che nelle bevande, anche quelle a lunga conservazione. Lanciato nel 2012 sul mercato della nutrizione clinica, Lacprodan DI-7017 è ora disponibile per le aziende che vogliono offrire ai consumatori prodotti ricchi in proteine. Trova applicazione negli alimenti e nelle bevande funzionali, sia a base acqua che a base latte, e nelle zuppe grazie al suo pH neutro e al sapore gradevole.

Gamma di colouring foods per bambini e neonati

GNT, fornitore leader a livello globale di colouring foods (alimenti con proprietà coloranti), aumenta il suo portfolio con prodotti ideati specificatamente per applicazioni alimentari per bambini e neonati. La nuova linea Exberry BF offre una gamma completa di colouring foods. I prodotti sono ingredienti con proprietà coloranti derivanti da frutta e verdura biologica. Essendo GNT un'azienda a integrazione verticale è possibile controllare e seguire l'intera filiera, dal campo allo stabilimento assicurando che vengano soddisfatti e assicurati gli standard più elevati, per esempio, in materia di pesticidi o metalli pesanti. Utilizzando Exberry BF, i produttori sono in grado di soddisfare il bisogno di prodotti alimentari freschi e invitanti senza comprometterne la naturalezza e la sicurezza. La nuova gamma di colouring foods della GNT è disponibile sui mercati di tutto il mondo a partire da giugno 2014. Exberry BF sono ingredienti che soddisfano i più elevati standard alimentari del bambino e perfettamente adatti per conferire colori appetitosi ai prodotti alimentari per neonati e bambini come cereali, snack,



Esempi di alimenti per bambini e neonati colorati con Exberry BF (GNT).

biscotti, succhi di frutta, dolci, yogurt e molti altri. La gamma è costituita da cinque prodotti che possono essere impiegati individualmente o combinati per ottenere una più ampia gamma di tonalità. Come tutti i prodotti GNT, questi offrono straordinaria stabilità, non influenzano il sapore degli alimenti e soddisfano i requisiti normativi. I prodotti della nuova gamma Exberry BF, come tutti i colouring foods, non sono additivi, ma piuttosto alimenti con proprietà coloranti, che nell'elenco degli ingredienti possono essere dichiarati come segue: colouring food (concentrato di zucca, carota). Una simile etichettatura pulita è in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori e fornisce informazioni immediate sulle origini dei colouring food e precisa che il colore è stato prodotto in modo completamente naturale.