



INTEGRALE OMEGA 3



PASTA TOSCANA INTEGRALE con Omega 3

Trafilata al bronzo

Negli ultimi anni il mercato della pasta è cambiato, il consumatore sempre più attento, vuole un prodotto migliore e più salubre.

Pasta Toscana Integrale con Omega 3 è nata per soddisfare queste esigenze.

Omega 3, effetti sulla salute:

La ricerca dimostra che assumere acidi grassi polinsaturi (Omega3) e fibre alimentari possono aiutare a prevenire malattie cardiovascolari e metaboliche.

Fonti alimentari:

gli Omega 3 sono presenti in diverse varietà di pesce, negli oli di origine vegetale, nelle noci e nei legumi. Noi usiamo la farina di lino (Ala Omega 3). Semola di grano duro Integrale: la ricerca ha dimostrato che assumere le fibre del grano (piene di nutrienti essenziali come vitamine e sali minerali) sono utili al nostro organismo e **favoriscono il benessere fisico**.

In Particolare:

- aiutano il processo digestivo, a sentirsi sazi, quindi avere un miglior controllo del peso corporeo,
- a mantenere giusti i livelli di colesterolo e zuccheri nel sangue
- Riducono il rischio di malattie cardiovascolari
- E MOLTE ALTRE....

verranno indicate in seguito al tre patologie che possono essere prevenute o addirittura ottenere beneficio dall'assunzione di **fibre e di omega 3**.

La pasta integrale ha ottime qualità nutrizionali:

su cento parti di sostanza secca TROVIAMO: Proteine 12 - grassi 2,3 - carboidrati 65,7 - calorie 332 kCAL – fibre 6,40.

se confrontiamo questi dati con la pasta normale di grano duro, notiamo che la Fibra è più alta (da 2,6 a 6,40), che i carboidrati sono inferiori (da 65,7 a 82,8) e le calorie prodotte sono inferiori (332 contro 359).

Recentemente i nutrizionisti hanno dato molta importanza al contenuto di "fibra".

nella popolazione adulta hanno constatato brusche variazioni glicemiche nell'assunzione di carboidrati con scarsa presenza di fibre.

risulta di gran lunga preferibile una "modulazione" dell'assorbimento intestinale dei carboidrati, ovvero ben distribuito nel tempo, senza oscillazioni rapide della glicemia.

ciò si ottiene con **la FIBRA** che rallenta l'assorbimento glicemico dei carboidrati (zuccheri complessi) con oscillazioni molto più contenute a tutto vantaggio della salute generale.

IN DEFINITIVA:

**pasta toscana integrale con omega 3, trafilata al bronzo,
RAPPRESENTA l'innovazione della pasta.**

specialità alimentare di semola integrale e con aggiunta di OMEGA 3, qualche cenno sulla ricerca:

L'esclusività del nostro prodotto è l'aggiunta di omega 3, ovvero di acido linolenico di natura vegetale, attraverso l'aggiunta di Farina di Semi di Lino (*Linum usitatissimum*) che si ottiene dalla lavorazione su innovativi impianti di Crio-macinazione.

da un punto di vista nutrizionale la farina di lino è leggermente lassativa, emolliente, E' un prodotto di grande attualità che somma le qualità di due componenti che indicano questa pasta come L'UNICO prodotto attualmente disponibile per un'alimentazione sana e gustosa.

La pasta integrale diventa un prodotto alimentare eccellente per prevenire e combattere in modo anche gradevole le malattie "metaboliche".

CENNI SULLA RICERCA

La farina di Lino contiene due grassi insaturi:

- Acido Linolenico Omega 3
- Acido Linoleico Omega 6

Il fabbisogno corretto giornaliero è tra 9-18 grammi per l'acido linoleico (omega 6) e tra 2-9 grammi per l'acido linolenico (omega 3).

Le qualità dell'acido linolenico (OMEGA 3) sono riconosciute dalla scienza, le sue caratteristiche e funzioni principali sono:

- Abbassano il colesterolo totale e aumentano quello "buono" HDL per mantenere il cuore sano.
- Riducono i trigliceridi, anche del 40%.
- Abbassano la pressione arteriosa.
- Migliorano la memoria e l'apprendimento.
- Sono essenziali per una pelle sana, elastica e vitale.
- Ostacolano la formazione di trombi.
- Diminuiscono il rischio di infarti cardiaci.
- Diminuiscono il rischio per certi tipi di cancro.
- Diminuiscono il rischio di angina pectoris e di palpitazioni cardiache.
- Sono essenziali nella gestazione.
- Riducono il rischio di degenerazioni maculari dell'occhio.
- Migliorano l'umore e riducono le forme di depressione.
- Rinforzano il sistema immunitario.
- Migliorano i sintomi della psoriasi artrite reumatoide, L'alzheimer, il morbo di Crohn, del Lupus, dei disturbi bipolari e Schizofrenia.
- Sono costituenti della membrana cellulare, prevengono indurimento, irrigidimento, deterioramento ed invecchiamento.
- sono Utili al sistema ormonale.
- diminuiscono gli effetti dannosi dei radicali liberi.

VITA SANA... CON PASTA TOSCANA INTEGRALE con OMEGA3...

trafilata al bronzo

La natura ci riempie di doni.

Il grano intero è stato uno dei nostri primi alimenti: prima cresceva selvatico poi negli anni l'uomo è riuscito a coltivarlo in modo naturale, ruotando le colture ed attecchendo alla forza della natura.

Pasta Toscana Integrale con omega 3 e "LA PASTA" che contiene un'alta quantità di fibre (il 32 % del fabbisogno giornaliero) e nutrienti naturali indispensabili per sentirsi bene e mantenere un'ottima salute.

100% Integrale e... e' meglio !

Sappiamo che i nutrienti e le fibre sono contenuti all'esterno del chicco ed ecco perché Pasta Toscana Integrale con Omega3 viene prodotta esclusivamente utilizzando **semole di grano duro 100% integrali, non da miscelazione ma da estrazione.**

Una Pasta ambrata naturalmente, salubre, ricca di sapore e di fibre.
Amata dai bambini e dagli adulti.

VITA SANA... CON PASTA TOSCANA INTEGRALE CON OMEGA 3 !



Trafilata al bronzo

I formati... più amati

