



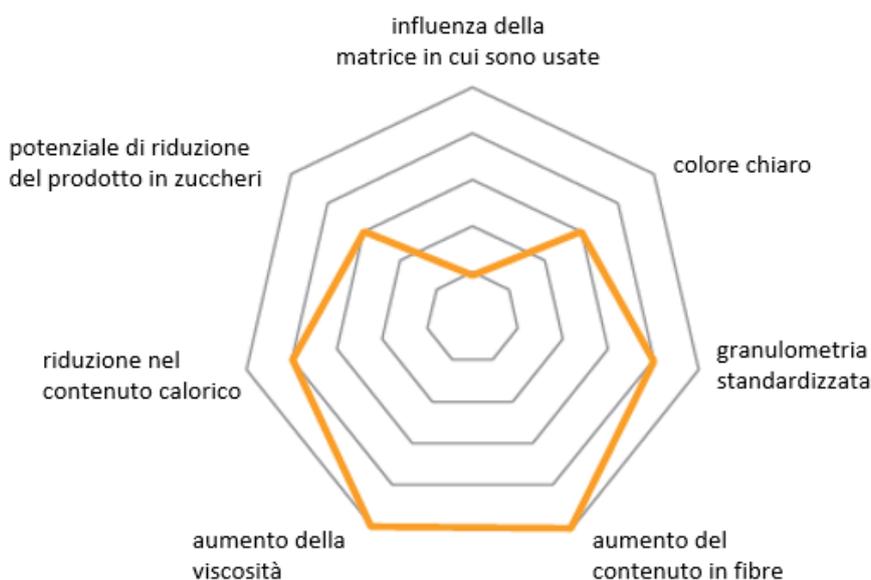
L'autunno 2020 inizia per ABS Food con l'arricchimento in gamma delle nuove **fibre di farro, segale, grano tenero e grano duro**.

Queste fibre, ad alta bioattività, possono essere utilizzate per elevare il profilo nutrizionale del prodotto finito, per migliorarne la colorazione ed il gusto.

Sono naturalmente ricche di vitamine B1 ed E, acido folico, minerali, oligoelementi e acidi grassi essenziali polinsaturi.

Le fibre hanno l'importante funzione di abbassare il livello di colesterolo LDL nel sangue, svolgono un ruolo di controllo della glicemia, favoriscono il senso di sazietà, e hanno un effetto prebiotico.

### VANTAGGI NELLA PRODUZIONE:



Arricchendo il valore nutrizionale del prodotto finito, senza però intaccarne le proprietà organolettiche, queste fibre trovano applicazione in primis nei prodotti da forno come biscotti di pasta frolla, cialde e wafer, ma anche nei lievitati come ciambelloni e muffin. Ottimizzano il processo di acidificazione e il profilo gustativo nella preparazione del pre-impasto o quando impiegati insieme al lievito madre.

Le fibre possono essere utilizzate in proporzione nei prodotti da forno a ridotto contenuto di carboidrati come pane e focacce proteiche, prodotti senza farina o a base di semi oleosi; per il loro valore nutritivo integrale sono impiegate anche nella produzione di pane da toast.

**ABS Food srl unipersonale**

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280

Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: [www.absfood.com](http://www.absfood.com) – mail: [info@absfood.com](mailto:info@absfood.com)



Trovano applicazione anche nelle fette biscottate, migliorandone la texture e contribuendo a riempire eventuali spazi rimasti vuoti nel prodotto finito. Nella produzione di cracker rendono il prodotto più scorrevole, impedendo l'intasamento delle matrici di pressione.

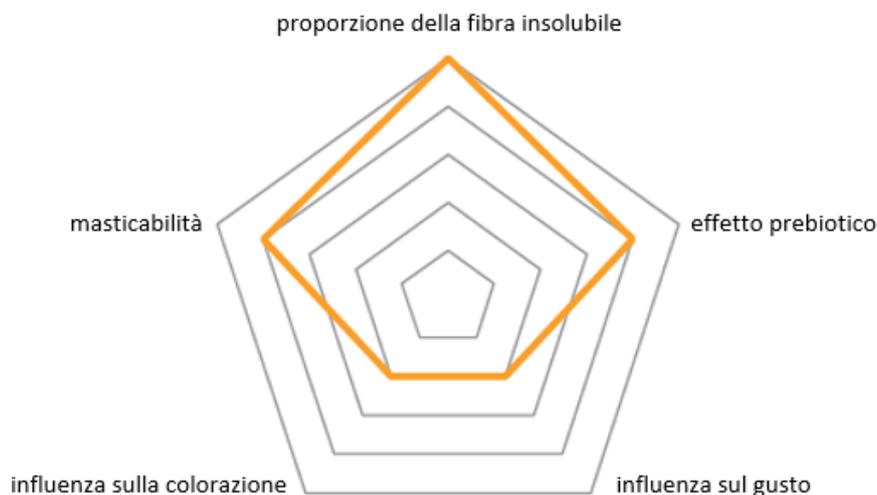
Nella produzione di pasta integrale, servono per migliorare consistenza e aspetto del prodotto finito, senza però condizionarne le qualità gustative.

I vantaggi qualitativi e applicativi di queste fibre si riscontrano anche nella possibilità di loro utilizzo nei prodotti estrusi e puffed, in quanto apportano un'alta percentuale di crusca e ottimizzano il processo di estrusione.

Anche l'industria del beverage arricchisce frullati, smoothies e bevande con queste fibre, che contribuiscono ad aumentare la percentuale di crusca e influenzano la viscosità dei liquidi.

Possono essere infine utilizzate nella produzione di barrette energetiche a base muesli e nei prodotti complementari, aumentando il contenuto di crusca naturale e di vitamine.

### VANTAGGI PER IL CONSUMATORE:



#### **ABS Food srl unipersonale**

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280  
Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: [www.absfood.com](http://www.absfood.com) – mail: [info@absfood.com](mailto:info@absfood.com)



Insieme a queste fibre ABS Food propone anche il **germe di grano termotrattato e stabilizzato**, la parte del chicco che spesso è eliminata durante i processi di lavorazione e raffinazione.

Il germe di grano è un vero e proprio concentrato di micronutrienti come aminoacidi, vitamine del gruppo B, tocoferoli (vitamina E) e spermidina; apporta un altissimo livello di proteine, un'ottima qualità dei grassi (per lo più polinsaturi), ed è un concentrato di sali minerali.

Tra i minerali meritano di essere segnalati il magnesio, utile nella contrazione muscolare, il selenio, dal forte potere antiossidante, e il potassio (il germe di grano ne contiene più del doppio rispetto alle banane), che gioca un ruolo fondamentale nell'equilibrare la pressione arteriosa ed è fondamentale per evitare l'affaticamento muscolare dopo l'attività fisica: è quindi un ottimo integratore per sportivi ed atleti professionisti.

È particolarmente indicato anche come componente nella dieta alimentare degli anziani e di coloro che sono affetti da patologie: il complesso di vitamine e oligoelementi presenti nel germe di grano stimola il sistema immunitario, il ricambio cellulare e contribuisce alla formazione dei globuli rossi, svolgendo un'efficace azione antiossidante, rigenerante e di prevenzione delle malattie degenerative.

Può essere utilizzato come ingrediente in dolci, muesli o bevande, poiché oltre ad apportare benefici fisici, migliora il colore, il gusto e il valore nutritivo del prodotto finale.

**ABS Food srl unipersonale**

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280

Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: [www.absfood.com](http://www.absfood.com) – mail: [info@absfood.com](mailto:info@absfood.com)