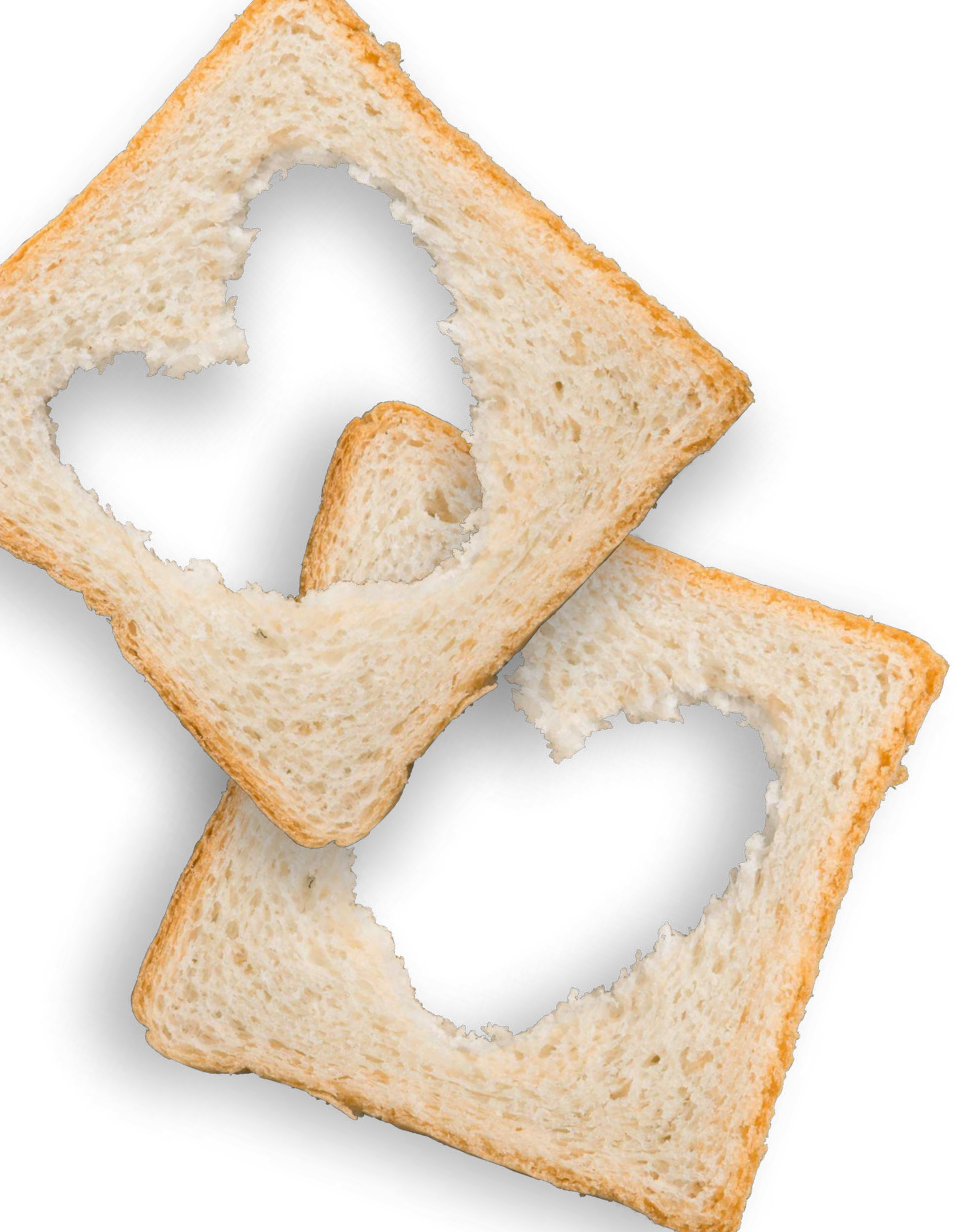




LA FIBRA PIÙ FORTE



**Il grano soddisfa il
20%
dell'alimentazione
globale, da oggi
potrà farlo in modo
più sano!**

LORENZO RANCATI

**Grazie ad una
ricerca lunga 20
anni, è stato
selezionato il
primo grano per
migliorare la
salute**



**il grano ad alto
contenuto di
amilosio contiene
10 volte più fibra
rispetto al grano
tradizionale.**

**Ne deriva una
farina unica nel
suo genere: a
basso indice
glicemico, con il
30% di fibra e
fonte di amido
resistente.**



LA FIBRA PIÙ FORTE

**Prodotti come
pasta e pane
hanno plasmato
la nostra cultura,
da oggi
cambieranno in
meglio il modo in
cui mangiamo.**



**Con AMILOW potrai
assaporare il gusto
di sempre ma con
più fibre, meno
carboidrati e più
sazietà!**



**L'amido
resistente è una
fibra
prebiotica, nutre il
microbiota e
supporta la salute
intestinale.**



LA FIBRA PIÙ FORTE

PASTA

**La Pasta di grano
tenero AMILOW,
apporta più del
doppio delle
fibre rispetto alla
pasta integrale**



35% Fibre
35% Carboidrati
12% Proteine



LA FIBRA PIÙ FORTE



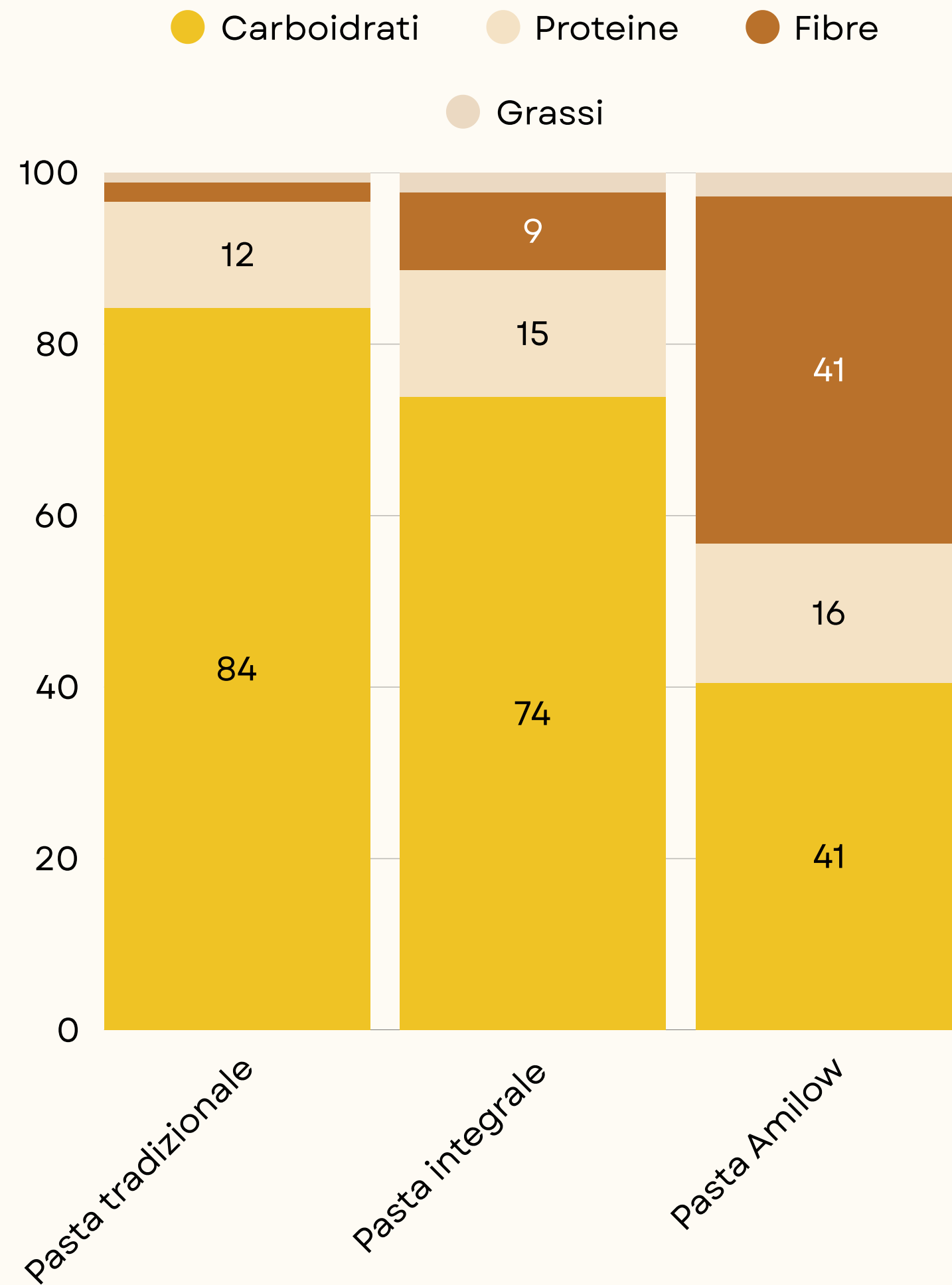
Amiloso



**Semola di
grano duro**



**Semola
integrale**



AMILOSIO

**l'amilosio assieme
all'amilopectina è una
componente dell'amido : il
carboidrato contenuto nel
chicco di grano.
La sua struttura particolare
gli permette di essere
assimilato come una fibra.**



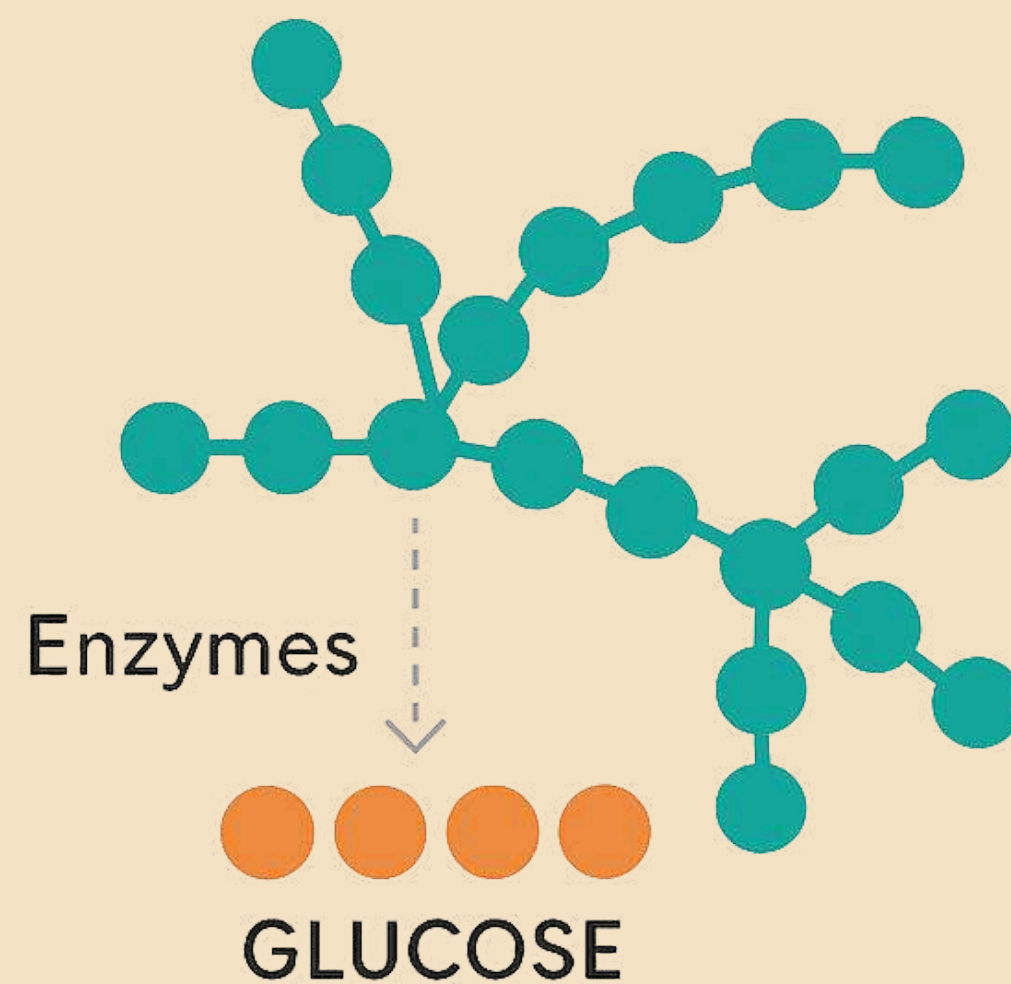


AMYLOSE



Resistant to digestion

Low glycemic response

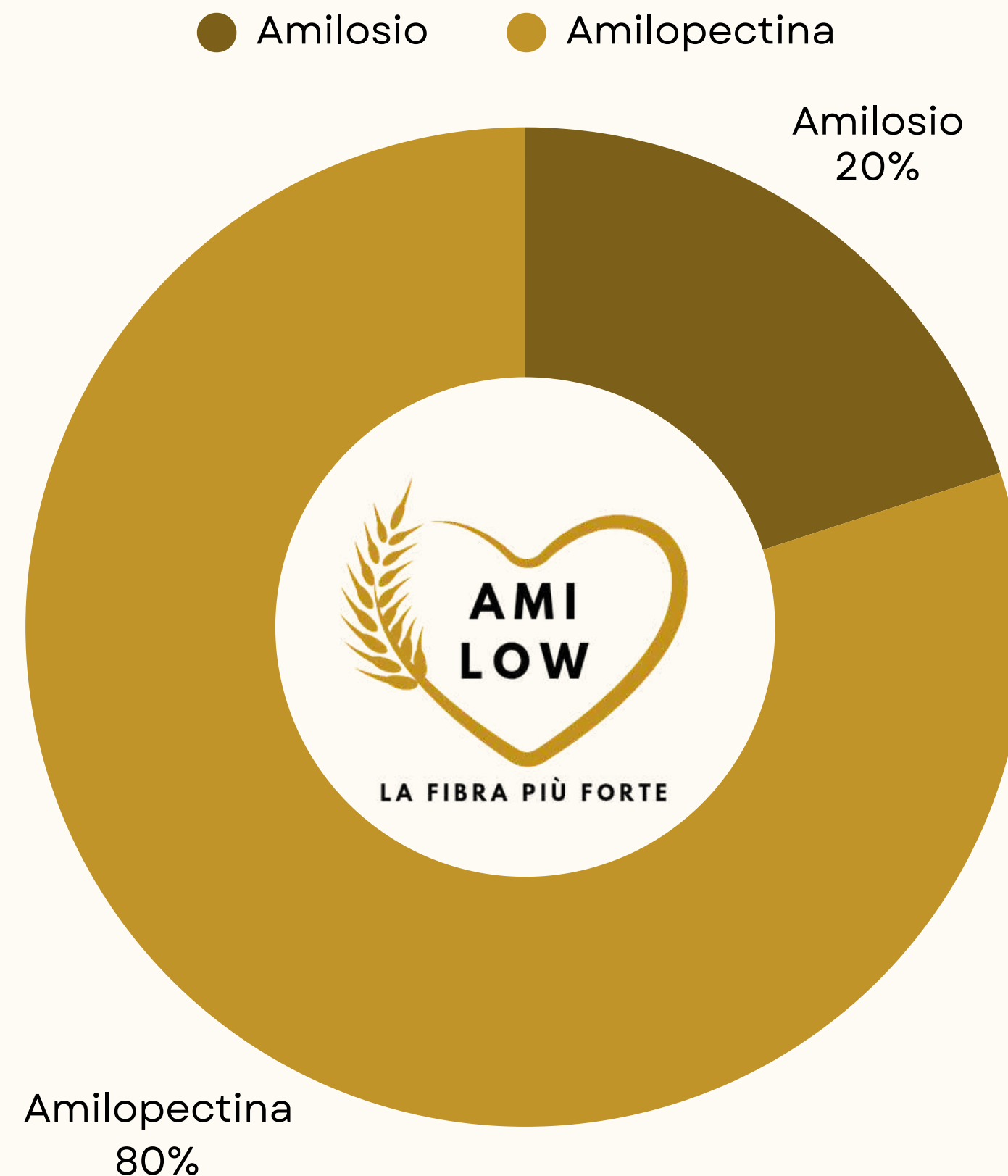


AMYLOPECTIN

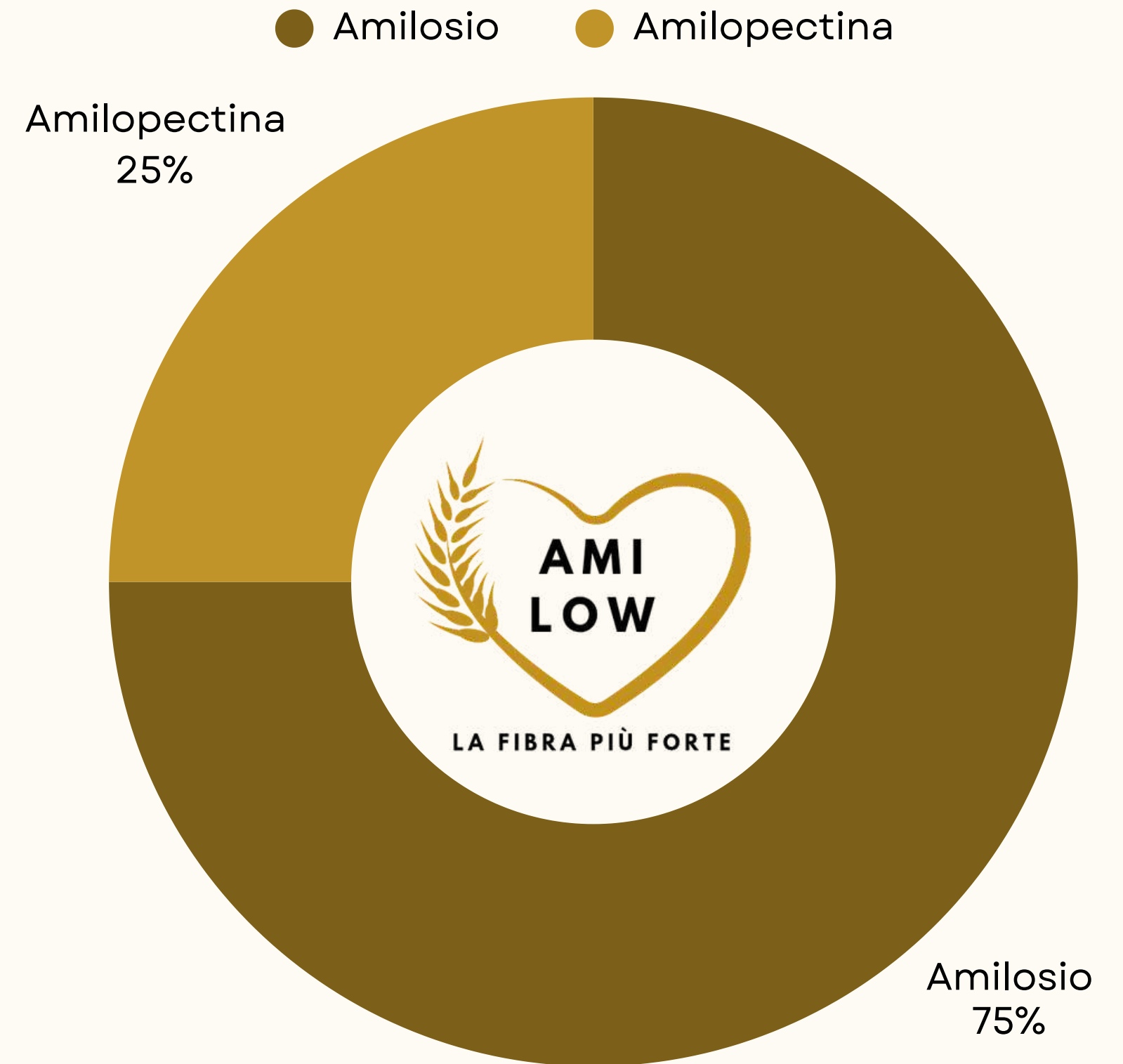


Raises blood sugar

**Nel frumento
standard , la
componente di
amilosio è
minima in
confronto
all'amilopectina**



**Nel frumento ad
alto amilosio ,
usato per i
prodotti amilow,
il rapporto viene
invertito : più
amilosio e meno
amilopectina**



**Questo permette
di ottenere una
farina con molte
piu fibre, meno
carboidrati e un
basso indice
glicemico (>14% di
amido resistente)**



**I prodotti con questa
farina, come
dimostrato da uno
studio condotto con
l'università di Pavia,
garantiscono una
minore risposta
glicemica rispetto ai
tradizionali.**



STOP ALLA FAME

La presenza di amido resistente e il mantenimento della glicemia stabile permettono di farci sentire più sazi e più a lungo; così da regolarci più facilmente nelle porzioni e aderire al tuo piano alimentare.



IL GUSTO DI SEMPRE

I prodotti amilow sono funzionali per natura! Tutti i benefici nutrizionali derivano dalla farina senza ulteriori aggiunte; questo permette di facilitare i processi produttivi e non compromettere il gusto.



IL CIBO DEL FUTURO

I prodotti ad alto contenuto di amilosio rappresentano una nuova frontiera dell'alimentazione: sfruttano in modo intelligente ciò che la natura ci offre, adattandolo alle sfide del presente.

Viviamo in un'epoca in cui non dobbiamo più combattere la scarsità, ma gestire l'eccesso.

Ed è proprio per questo che anche il cibo deve evolversi. Non più solo nutrire, ma farlo in modo selettivo, intelligente, funzionale.

LOW CARB?

La rivoluzione del low carb, più naturale e più sostenibile; parte da Amilow!

Oggi molti prodotti low carb sono estremamente funzionali, ma spesso anche fortemente trasformati.

Nascono per rispondere alle esigenze di una nicchia di mercato, e proprio per questo restano costosi e poco accessibili.



Ma se vogliamo davvero cambiare il modo in cui il mondo si alimenta, dobbiamo ripensare il concetto di low carb: renderlo più naturale, più sostenibile e soprattutto più alla portata di tutti. Solo così potrà smettere di essere una moda e diventare una vera evoluzione.



LA FIBRA PIÙ FORTE



Linea Più


Lorenzo Rancati
R&D Manager
Business development

Lorenzorancatio3@gmail.com

+393515158726

