Felicia lancia una nuova linea di pasta, lâ??Integrale Extrafibre

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Dopo due anni di ricerca applicata, Felicia lancia una nuova linea di pasta, lâ??Integrale Extrafibre. â??La nuova linea â?? fa sapere lâ??azienda, brand di Andriani SocietÃ Benefit, multinazionale dellâ??innovation ed healthy food con headquarter a Gravina in Puglia e presente in oltre 50 Paesi nel mondo, â?? nasce da una lettura precisa del mercato e della scienza. La ricerca degli ultimi anni ha chiarito il meccanismo con cui lâ??alimentazione integrale produce benefici sullâ??organismo: le fibre dei cereali integrali arrivano intatte nel colon, dove diventano nutrimento per i batteri intestinali, che le trasformano in molecole capaci di influenzare il metabolismo, la risposta infiammatoria e lâ??equilibrio energetico (The Lancet Gastroenterology & Hepatology, 2020). Il vero protagonista di questi effetti Ã¨ lâ??interazione tra le fibre e il microbiota intestinale: lâ??ecosistema batterico che la comunitÃ scientifica considera oggi un autentico organo metabolico, capace di influenzare la salute ben oltre la funzione digestiva (Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology, 2021). Alimentare questo ecosistema con fibre diverse significa nutrirlo in modo piÃ¹ completo. La diversitÃ delle fonti alimenta la diversitÃ batterica, che Ã¨ associata a una maggiore resilienza metabolica dellâ??organismo. Su questo principio si fonda la formula de Lâ??Integrale Extrafibre di Feliciaâ?•.

Lâ??elemento distintivo della nuova linea Ã¨ la combinazione di quattro fonti di fibra â?? avena, grano saraceno, teff e fibra vegetale di cicoria â?? selezionate per lavorare in modo complementare lungo tutto il tratto intestinale. Le fibre solubili dellâ??avena e della cicoria nutrono selettivamente i batteri benefici e attivano i processi fermentativi; quelle insolubili del grano saraceno e del teff regolano il transito e migliorano la tollerabilitÃ digestiva. La diversa velocitÃ di fermentazione â?? piÃ¹ rapida per lâ??inulina della cicoria, piÃ¹ graduale per i beta-glucani dellâ??avena â?? produce metaboliti benefici in modo continuo e distribuito lungo tutto il colon, con unâ??azione che si estende nel tempo (Journal of Nutrition, 2018). Il profilo che ne risulta, sottolinea Felicia, â??Ã¨ nettamente superiore agli standard della categoria: 13 grammi di fibre per 100 grammi, rispetto a una media di mercato di circa 7,5 grammi*, con un incremento di oltre il 60% (Fonte: CREA; medie GDO pasta integrale in Italia). Il bilanciamento tra fibre solubili â?? circa il 64% del totale â?? e fibre insolubili distingue ulteriormente il prodotto da un mercato in cui la componente insolubile rappresenta in media circa il 61% del profilo (Fonte: EFSA; analisi compara-tiva di categoria). Il profilo nutrizionale si completa con ferro, fosforo, magnesio e manganese â?? micronutrienti che contribuiscono rispettivamente al funzionamento del

sistema immunitario, al metabolismo energetico, alla riduzione di stanchezza e affaticamento e al mantenimento della struttura ossea â?? e con proteine a sostegno della massa muscolareâ?•.

â??La stessa attenzione dedicata alla formulazione nutrizionale Ã¨ stata investita nel profilo sensoriale. Lâ??Integrale Extrafibre ha un gusto riconoscibile, costruito dallâ??interazione dei tre cereali: lâ??avena porta una nota rotonda e delicata che ammorbidisce lâ??insieme; il teff aggiunge profonditÃ aromatica e una sfumatura intensa, quasi tostata; il grano saraceno â?? ingrediente storico dellâ??identitÃ Felicia â?? conferisce la consistenza rustica e il morso pieno che rendono la pasta soddisfacente. Il risultato Ã¨ una pasta con un carattere sensoriale preciso e riconoscibile: equilibrata, con una complessitÃ di sapore unica per la categoria, capace di reggere sughi importanti tanto quanto condimenti semplici, e dallâ??ottima tenuta in cottura. Un prodotto pensato per ridare centralitÃ al buon cibo come miglior alleato del benessere quotidianoâ?•.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

default watermark

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Maggio 12, 2026
Autore
redazione