

Wineloverly **blog**

LA RIVOLUZIONE DEL BENESSERE È JAXplus

09/11/2020 by Benedetta



Fravort, la birra doppiamente leggera che riduce l'indice glicemico

Siete amanti della birra? Ma ogni volta che la bevete provate quel senso di pesantezza alla bocca dello stomaco?

Vi presentiamo una soluzione, non una soluzione qualunque ma

la soluzione: la birra che risolverà tutti i

vostri problemi, che vi permetterà di godervi una gigantesca pizza accompagnata dalla tanto amata birra dei vostri sogni...

Sapete nello specifico cos'è **l'indice glicemico**? **L'indice glicemico** di un alimento indica la velocità con cui aumenta la glicemia in seguito all'assunzione di un quantitativo di quell'alimento: quindi esso misura la capacità di un determinato carboidrato di innalzare la glicemia rispetto ad uno standard di glucosio.

La birra tradizionale ha un indice glicemico molto alto, ma c'è una novità in questo campo: stiamo parlando della birra **Fravort** by JAXPlus l'innovazione di **Heallo Solutions**, leggera e salutare, proprio come il tuo corpo la desidera.

Fravort è il primo prodotto creato Powered by **JAXplus**, è una birra artigianale dal profumo di cereali e dal **gusto morbido**, prodotta in Valsugana.

Grazie al brevetto **JAXplus**, Fravort al suo interno contiene fibre solubili il cui concentrato viene raddoppiato: l'innovativo procedimento produttivo restituisce così **piena leggerezza anche nell'abbinamento a un pasto a base di carboidrati, come pizza, pane e pasta**, permette di ridurre la glicemia dopo i pasti. Non è quello che avete sempre sognato?

Una rivoluzione, che permette di **godere del gusto unico della birra senza però subirne gli effetti collaterali**.



Innovazione e salute: è JAXplus

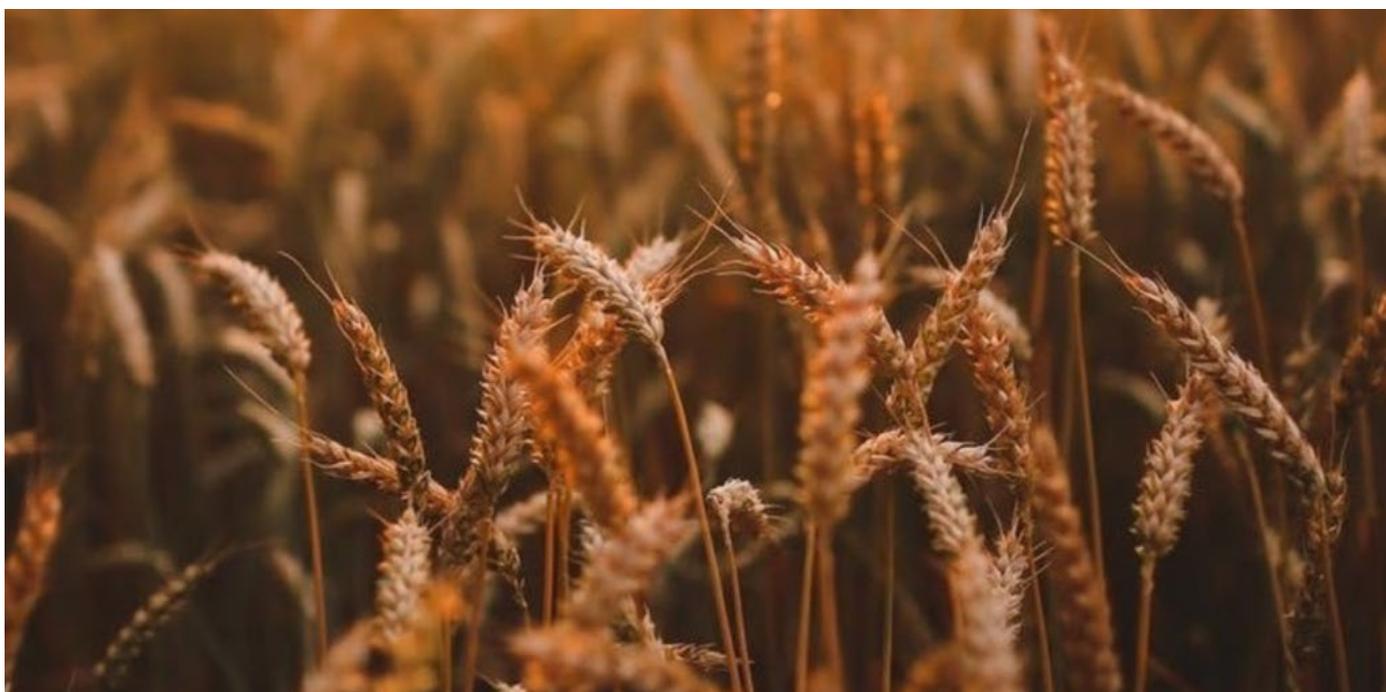
Ma che cos'è JAXplus? È la straordinaria selezione di **fibre solubili** che contrasta gli effetti negativi dello

zucchero senza eliminarlo, per una dieta sana e salutare senza rinunciare al piacere dei carboidrati.

L'ingrediente JAXplus, è stato brevettato da Heallo Solutions, può essere applicato a cibi e bevande influenzando positivamente il benessere e la salute attraverso la **riduzione dell'innalzamento glicemico dopo i pasti**.

Il loro brevetto consente di selezionare gli **arabinosilani** particolarmente efficaci nel ridurre il picco glicemico successivo alla digestione e nel diminuire la stimolazione insulinica, con evidenti vantaggi per il profilo metabolico, nel breve ma soprattutto nel lungo termine.

JAXplus è la rivoluzionaria selezione di fibre solubili che riduce l'impatto glicemico dopo i pasti: una nuova frontiera nel campo della sana e corretta alimentazione, con importanti impatti sulla salute.



Una vera e propria rivoluzione di benessere e sostenibilità

Nella produzione della birra Fravort è stato lasciato spazio alla valorizzazione del malto d'orzo e al recupero delle sue trebbie nel rispetto dell'economia **ecosostenibile**: attraverso la valorizzazione degli scarti e degli avanzi di lavorazione di cereali o di altri vegetali (trebbie di orzo, crusca di avena, polpe di barbabietola) **JAXplus** è una vera innovazione nella ricerca di soluzioni nutrizionali sane, in un'ottica di economia circolare e di sostenibilità ambientale

Nata dall'incontro tra **tecnologia** e **sana alimentazione**, JAXplus di Heallo Solutions sceglie il tuo benessere e lotta per un mondo più sostenibile.

Una birra, una rivoluzione... Una **scelta!**

Scegli **Fravort**, riduci l'indice glicemico dei tuoi pasti e porta il benessere sulla tua tavola! Con **Winelivery** la tua birra fredda e salutare arriva a casa tua in soli 30 minuti!



Posted in Birra, Storie di Luppolo

Tagged beer, birra, birra artigianale, delivery, drinkdelivery, iolofaccioconwinelivery, winelivery, winelovers, winestories

Prev

MONTALBERA, DOVE L'AMORE PER IL
VINO INCONTRA LA PASSIONE PER LA
CONTEMPORANEITÀ

Next

ROTTENSTEINER, ELEGANZA E
RAFFINATEZZA DAL 1956

WINELIVERY SRL

+39 02 40031373

info@winelivery.com

via Maurizio Gonzaga 5, 20123 Milano (MI)

WordPress Theme | [Viral](#) by HashThemes