



birrificio foran
Birre artigianali e Sapori locali

Società Agricola MONDINI di Flavio e Ivano S.S.
via U. Saba, 1 - 33050 Castions di Strada (UD) ITALY

Mail: info@birrificioforan.it
Web: www.birrificioforan.it
Fb: @birrificioforan
Instagram: [birrificioforan](https://www.instagram.com/birrificioforan)
Tel. 348.4729059 - 347.3113430



Giornale della Birra

Settimanale divulgativo, tecnico e professionale dedicato alla birra italiana

620PASSI | BIRRIFICIO
ARTIGIANALE
MARANO LAGUNARE

SHOP ONLINE
WWW.620PASSI.COM



[Home](#) / [Idee di birra](#) / [Arriva la birra che agisce sul picco glicemico!](#)

Numero 08/2020

23 Febbraio 2020

Arriva la birra che agisce sul picco glicemico!





Stampa questa pagina Translate this page in English Tweet

Posted in : [Idee di birra](#) on [23 Febbraio 2020](#) by : [Redazione Giornale della Birra](#)

Heallo, startup sostenuta da Ceresio Investors, ha ideato un processo naturale capace di combattere obesità e diabete, aperta a mille applicazioni di business che spaziano dal food&beverage al farmaceutico. Si parte proprio dalla birra!

Salute, sostenibilità, persone e ambiente. Questi gli obiettivi di Heallo, startup milanese che ha brevettato un processo di estrazione di particolari fibre solubili (JAX+) che riducono il picco glicemico nel sangue dopo i pasti, picco che favorisce l'accumulo di grasso a danno della salute.



“Procediamo con rigore scientifico grazie al supporto tecnologico dell’Università di Pavia, dell’Università di Napoli e del Consorzio Tefarco Innova”, ha spiegato **Francesca Varvello, CEO di Heallo**. Molteplici gli sviluppi di business del prodotto, selezionato da Ceresio Investors, gruppo bancario svizzero, per un club deal in un aumento di capitale di Heallo, che permetterà di accelerare il processo di crescita dell’azienda. “Siamo al nostro quarto club deal in 12 mesi, con coinvolgimento dei nostri azionisti, per continuare la nostra attività a fianco delle PMI italiane”, ha detto **Alessandro Santini, Head Corporate Advisory di**

Ceresio Investors.

La miscela JAX+ – spiegano dalla società – è composta da arabinoxilani, elementi naturali resi da Heallo biodisponibili per l'organismo ed efficaci anche in piccole quantità, ma allo stesso tempo delicati e ben tollerati. Heallo ha ricavato questa fibra **dalle trebbie esauste della birra, in un'ottica di economia circolare che usa gli avanzi di lavorazione**. In più, lo fa in modo totalmente tracciabile, condividendo in rete tutto il percorso di filiera con i consumatori.

La tecnologia JAX+ è stata applicata per ora alla produzione di una nuova birra artigianale di grande digeribilità e più salutare. Il brevetto ha ricevuto il parere tecnico positivo, ed entro questo mese la birra **Fravort**, 4,9 gradi, prodotta dal birrifico della Valsugana, sarà in vendita a **Milano, Firenze e Napoli** in bar e pizzerie.

Test clinici indipendenti applicati a questa birra hanno mostrato **una riduzione del 42% della risposta glicemica** rispetto all'originale, senza alterarne gusto e profumo. Un test simile su succhi di frutta, ha visto l'impatto glicemico ridursi del 23%.



“Stiamo lavorando a un progetto con Peroni – spiega la Ceo Francesca Varvello – per sviluppare insieme una birra con queste proprietà e anche a un prototipo di zucchero più ‘healthy’ in partnership con Coprob (cooperativa produttori bieticoli) da inserire nella filiera di produzione. Nel futuro svilupperemo nuovi prodotti più digeribili a base di riso che consentano un migliore assorbimento dei carboidrati complessi, limitando il picco glicemico”.

Heallo nasce nel dicembre 2018 dall'unione delle esperienze di Francesca Varvello, tecnologa alimentare, e di quelle dell'imprenditore cerealicolo Franco Varvello.

Nel 2019 Ceresio Investors decide di puntare su Heallo all'interno della sua attività di M&A e Club Deal, in affiancamento all'attività tradizionale di gestione patrimoniale del Gruppo bancario.

Stampa questa pagina

Tweet