



**birificio foran**  
Birre artigianali e Saperi locali

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

*Mail:* [info@birificioforan.it](mailto:info@birificioforan.it)  
*Web:* [www.birificioforan.it](http://www.birificioforan.it)  
*Fb:* [@birificioforan](https://www.facebook.com/birificioforan)  
*Instagram:* [birificioforan](https://www.instagram.com/birificioforan)  
*Tel.* 348.4729059 - 347.3113430



Settimanale divulgativo, tecnico e professionale dedicato alla birra italiana

**620PASSI** | **BIRRIFICIO**  
ARTIGIANALE  
MARANO LAGUNARE



SHOP ONLINE  
[WWW.620PASSI.COM](http://WWW.620PASSI.COM)

[Home](#) / [Idee di birra](#) / E' nata Fravort, birra a basso impatto glicemico!

Numero 40/2020

28 Settembre 2020

**E' nata Fravort, birra a basso impatto glicemico!**



Posted in : Idee di birra on 28 Settembre 2020 by : Marco Fusi

Dall'unione tra JAXplus, processo di estrazione di fibre solubili che abbattano il picco glicemico dopo i pasti brevettato dalla startup italiana Heallo Srl, e il birrifico artigianale Fratelli Perrella in Valsugana, nasce Fravort Doppio Mosto, birra a basso impatto glicemico.

JAXplus viene naturalmente lasciata all'interno della bevanda per creare una nuova birra (in stile Keller di 4,9 gradi alcolici) che riduce il picco glicemico durante la digestione.

Le fibre in questione, si legge sul sito [www.jaxplus.it](http://www.jaxplus.it), sono una particolare selezione di arabinosidi, individuate e sfruttate per la straordinaria capacità di ridurre l'innalzamento glicemico e la stimolazione insulinica successiva ai pasti: completamente insapori e inodori, lasciano intatto gusto e profumo della birra mentre la rendono immediatamente più leggera e digeribile, soprattutto se

consumata con il più classico degli abbinamenti, la pizza.



Test clinici realizzati dall'Università di Pavia hanno provato un'effettiva riduzione del 42% della risposta glicemica rispetto alla stessa birra prodotta con procedimento tradizionale.

Gli arabinossilani derivano dalla valorizzazione del malto d'orzo e dal recupero delle sue trebbie, materiali normalmente di scarto e prodotti in grandi quantità, ricchissimi dal punto di vista nutrizionale ma poco gestibili dal punto di vista commerciale.

La produzione si svolge quindi in un'ottica di economia circolare e sostenibile: oltre alla ricerca dell'estrema qualità del prodotto finale, l'attenzione è rivolta al consumo delle risorse e alla tutela dell'ambiente.

Il picco glicemico nel sangue dopo i pasti influenzi non solo l'accumulo di grasso, ma la salute in generale, favorendo l'insorgenza di diabete e altri disturbi del metabolismo. La birra Fravort Doppio Mosto powered by JAXplus è quindi particolarmente indicata per tutti coloro che desiderano seguire i dettami di un'alimentazione corretta e consapevole, senza rinunciare al gusto di ciò che mangiano.

La startup Heallo srl nasce nel dicembre 2018 dalla ventennale esperienza di Francesca Varvello, tecnologa alimentare, e dalla competenza imprenditoriale in ambito cerealicolo di Franco Varvello, imprenditore e marketer, nel mondo dell'alimentazione.



Il focus dell'azienda è quello della ricerca nell'ambito della nutrizione funzionale, un moderno concetto di alimentazione che lega indissolubilmente cibo e salute.

La startup Heallo è entrata nella top ten del programma Kickstarter 2019 e tra le 9 selezionate da Deloitte per il progetto Food Tech Accelerator, grazie appunto al brevetto JAXplus.



## Marco Fusi

[Info autore](#)

Giornalista finanziario per professione e amante della birra – di qualità – per passione. Grazie ad una cara amica sommelier qualche anno fa ho scoperto il mondo delle birre artigianali e da allora è stato un crescendo.

Ho frequentato i corsi di degustazione organizzati dal network Fermento Birra, superando con successo l'esame finale; ho anche partecipato ad un corso di un giorno sull'Home Brewing di MOBI e spero, quando avrò un po' più di tempo libero, di iniziare la produzione a casa, nel frattempo degusto birre a Milano e provincia e vado alla ricerca dei migliori festival e appuntamenti birrari lungo tutta la penisola (lavoro permettendo) sia per scoprire le ultime novità e sia per conoscere la storia e le

persone che si celano dietro ogni birrificio.

Mi piace confrontarmi sulle birre che bevo – per questo cerco di partecipare a degustazioni guidate e non – e prima o poi, chissà, tenderò l'esame BJCP... seguitemi e che il luppolo sia con voi!



## Articoli correlati:



« [La birra, protagonista nella storia – Capitolo 6](#)

[Pils: lo stile maltrattato](#) »

Iscriviti alla Newsletter della Birra!

Inviaci un comunicato stampa

Consulta la sezione Annunci