



# LA MI'AMICA brevetto

Dalla Ricerca&Sviluppo nasce LA MI'AMICA, una birra speciale perche':

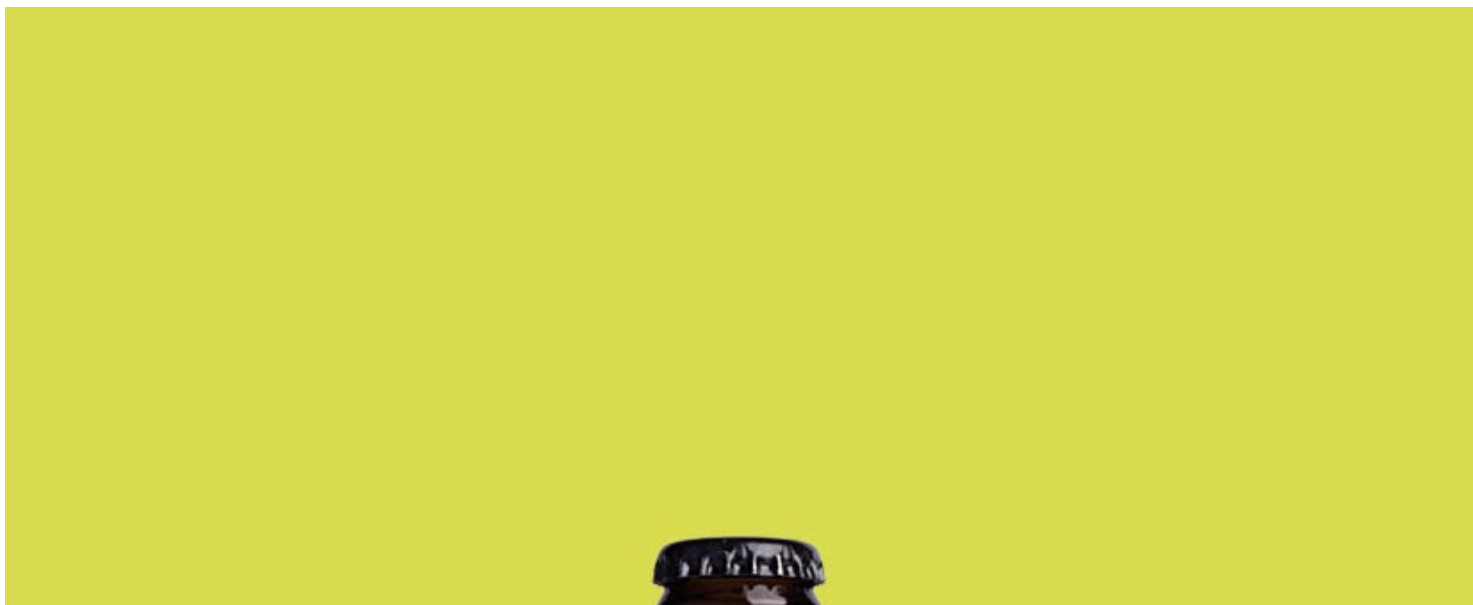
1) **AMICA dell'organismo**: grazie al **brevetto JAXplus**, questa birra, contiene il doppio di fibre solubili rispetto alla stessa birra prodotta con il processo tradizionale. Queste speciali fibre, molto utili al nostro organismo, sono gli arabinosilani

2) **AMICA dell'ambiente**: viene prodotta con il processo brevettato JAXplus che prevede il riutilizzo delle trebbie, dalle quali sono estratti e resi biodisponibili gli arabinosilani. Si parla quindi di recupero, sfruttamento dei sottoprodotti ed economia circolare.

LA MI'AMICA e' il frutto della collaborazione con HealloSolution, Start Up milanese, che ha brevettato il processo di doppio ammostamento JAXplus, grazie al quale vengono recuperati e resi naturalmente disponibili nella birra questi importanti principi funzionali.

**Gli arabinosilani** contribuiscono a limitare l'innalzamento repentino di glucosio nel sangue dopo i pasti. Il cosi detto "picco glicemico", responsabile, oltre che all'accumulo di grasso, di molte altre reazioni, dannose per il nostro organismo.

Un test clinico, condotto dall'Università di Pavia ha mostrato che LA MI'AMICA ha **un indice glicemico ridotto di circa il 40%** rispetto all'indice glicemico della stessa birra prodotta in maniera tradizionale.





**+ FIBRA**  
**- PICCO**  
**GLICEMICO**

**BREVETTO:**

**JAX PLUS**  
**CARB PRIDE**

LA MI' BIRRA di Claudia Lami

Via di Sottopoggio a San Giusto, 17 - 50053 Empoli (FI)

Telephone: +39 393 9588725

E-mail: [info@lamibirra.it](mailto:info@lamibirra.it)

P. IVA 06344030488