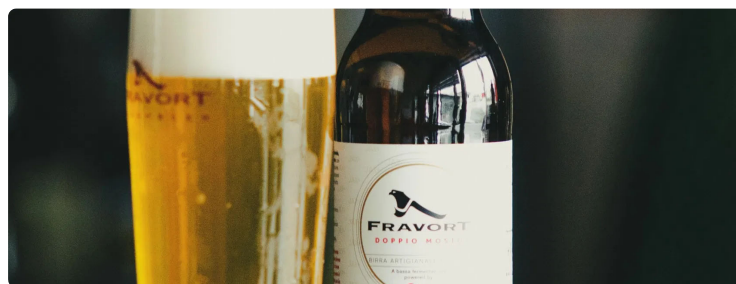


LA PRIMA BIRRA CON BREVETTO JAX+, A BASSO IMPATTO GLICEMICO



Nasce Fravort Doppio Mosto – Prodotta dal Birrificio Fratelli Perrella, in Valsugana – la birra artigianale italiana a bassa fermentazione e a basso impatto glicemico con brevetto JAX+ (di proprietà di Heallo, startup del settore agrifood) che contribuisce a ridurre l'aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti.

Si tratta della prima applicazione di questo brevetto ad un prodotto di consumo e la peculiarità di questa birra è di essere addizionata con fibre ricavate da trebbie esauste, opportunamente trattate, che la rendono più leggera e digeribile soprattutto se abbinata alla classica pizza. Test clinici indipendenti hanno dimostrato una riduzione effettiva del 42% della risposta glicemica rispetto a una birra normale,

ARTICOLI RECENTI

[#InsiemeperilTerritori
e Vesuvio's Shadow: i
sapori del Carnevale
dal Mondo](#)

[“Casa e Bottega”,
venticinque anni di
buon gusto e
ospitalità in Calabria
jonica](#)

[Diametro 3.0: la pizza
è un piatto completo](#)

[Il Macellaio, la nuova
identità di un antico
mestiere è made in
Cimitile](#)

[La Pizza take away di
Signora pummarulè](#)

CATEGORIES

[Blog \(12\)](#)

[Cibo&Buon-
essere \(24\)](#)

[Curiosità](#)

[Culinarie \(20\)](#)

[I Buoni Eventi
\(801\)](#)

Tel. 081 1870 1149



“arabinoxilano” contribuisce a ridurre l’aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti.

Lo scopo ultimo del brevetto, e dunque della sua applicazione alla birra Fravort, è quello di dare un contributo alla lotta alle malattie cardiache, il diabete e le sindromi metaboliche.

La birra è già disponibile presso la rete vendita e negli esercizi serviti da Perrella Distribuzione.

—

www.perrellasrl.it [<http://www.perrellasrl.it>]

www.fravort.it [<http://www.fravort.it>]

Ufficio Stampa Domenico Catapano



0



0



0



0



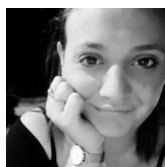
0



0

Bio [[#ts-fab-bio-below](#)]

Ultimi Post [[#ts-fab-latest-posts-below](#)]



Marika Manna

Vivo persa nei libri. Amo le parole. Perché hanno "un effetto magico. Nel senso che hanno la capacità di forgiare il pensiero degli uomini. Di condizionare i loro sentimenti. Di dirigere la loro volontà e le loro azioni". Amo anche i punti. Molto. Segnano la fine ma l'inizio di una nuova storia.

[La Buona Tavola](#)

(493)

[Il giro d'Italia in 20 ricette](#) (11)

[In Evidenza](#) (54)

[La Buona Lettura](#) (93)

[La Buona Ricetta](#) (44)

[La Buona Terra](#) (51)

[Le Buone Storie](#) (196)

[Le stelle di Felicia Mercogliano](#) (5)

[The Good British Point of View](#) (8)

[Trend food dal mondo a cura di Umberto Esposito](#)

(3)

[Uncategorized](#) (43)

SEGUICI SU FACEBOOK

