



- HOME
- IL PROGETTO ▾
- CONTATTACI
- INNOVATION ▾
- RICETTE ▾
- STORIE ▾
- NEWS ▾

- MONDO PIZZA
- STREET FOOD
- ITALIANO ▾

- f
- t
- in
- ✉

NASCE FRAVORT DOPPIO MOSTO, LA PRIMA BIRRA A BASSO IMPATTO GLICEMICO

Salva Inserito da Domenico Catapano



- f Facebook 0
- t Twitter 0
- in LinkedIn 0
- ✉ Gmail 0

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 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

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Informativa sui cookie](#)

CHI SIAMO

FoodMakers (<https://www.foodmakers.it>) è una **Testata Registrata al Tribunale di Napoli** – Autorizzazione N°: 15 del 04/04/2019
Editore – Antonio Savarese, Corso Garibaldi 254, 80055 Portici (Napoli) – CF SVRNTN74P05F839K
Direttore Responsabile Antonio Savarese

VIDEO GALLERY



2:41



Share This

Share this post with your friends!

- f Facebook
- t Twitter
- in LinkedIn
- ✉ Gmail