



Una birra per tenere sotto controllo il picco glicemico

Con JAXplus la Birra Fravort diventa un piacere anche per chi è attento alla nutrizione

Milano, 12 marzo 2021 - Un incontro tra artigianalità e scienza, tra esperienza nella ricerca delle migliori materie prime e un brevetto frutto di fibre solubili capaci di contrastare l'innalzamento del picco glicemico. Ma soprattutto un incontro tra due grandi imprenditori: **Emanuele Perrella**, imprenditore per Birrificio F.lli Perrella, e **Franco Varvello**, Presidente di Heallo che detiene il brevetto JAXplus.

Il loro incontro risale a circa 3 anni fa in una fiera a Napoli: un sodalizio iniziato con la fornitura di trebbie da parte di Emanuele Perrella a Franco Varvello che voleva effettuare alcuni test su quegli ingredienti. Dopo svariate prove di laboratorio il processo di recupero delle trebbie era pronto per la prima sperimentazione alimentare: «Se in prima battuta abbiamo inviato solo le trebbie, nella seconda fase il birrificio Perrella è diventato centrale perché lì abbiamo realizzato le prime prove e rifatto le cotte idrolizzando le trebbie di scarto per estrarre naturalmente queste fibre solubili e rendendo il gusto della birra ancora più gradevole» ricorda Perrella. «E se a livello di gusto ci sono solo miglioramenti – aggiunge Franco Varvello – a livello di benessere per la salute c'è la riduzione del picco glicemico dopo i pasti».

JAXplus, infatti, è la straordinaria **innovazione tecnologia brevettata da Heallo** che consente di estrarre la selezione di fibre solubili che **contrastano gli effetti negativi di carboidrati e zucchero senza eliminarli**: abbinata ai cibi, permette di ridurre l'innalzamento glicemico dopo i pasti. La birra Fravort è capace di abbattere l'impatto glicemico del 42% rispetto al prodotto originale (test clinici del Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Lazzaro Spallanzani" dell'Università di Pavia).



La birra artigianale Powered by JAXplus

Il primo prodotto **Powered by JAXplus** è la **birra Fravort**, una birra artigianale dal profumo di cereali e gusto morbido, prodotta in Valsugana dal **Birrificio Fratelli Perrella**. Grazie alla tecnologia JAXplus, il suo contenuto di fibre solubili viene raddoppiato: l'innovativo procedimento produttivo restituisce così piena leggerezza anche al pasto a base di carboidrati, come pizza e pasta.

La birra Fravort è disponibile sugli scaffali digitali di jaxplus.it, un e-shop pensato per i bisogni delle persone che hanno specifiche esigenze nutrizionali e per chi cerca un alleato contro il diabete e i problemi metabolici, nelle performance sportive di resistenza, nella perdita di peso, nell'evitare il sovrappeso dei bambini e, più in generale, per tutti coloro che cercano prodotti per una sana alimentazione. Aiutare tutte queste persone a nutrirsi in modo migliore per il proprio benessere e per l'ambiente è l'obiettivo dell'e-commerce di JAXplus.

Attenzione all'ambiente

Nella sua produzione è stato lasciato spazio alla valorizzazione del malto dell'orzo e al recupero delle sue trebbie nel rispetto dell'**economia ecosostenibile**: attraverso la valorizzazione degli scarti e degli avanzi di lavorazione di cereali o di altri vegetali (trebbie di orzo, crusca di avena, polpe di barbabietola) JAXplus è una vera innovazione nella ricerca di soluzioni nutrizionali sane, in un'ottica di **economia circolare e di sostenibilità ambientale**.

BIRRIFICIO FRATELLI PERRELLA

I **fratelli Perrella**, proprietari di un'azienda di distribuzione nel canale Horeca, di una cantina e di diversi locali, hanno investito tempo e risorse riuscendo, in meno di 10 anni, ad incrementare la produzione del birrificio iniziata con un unico prodotto, la **Fravort Fresh Beer**, e arrivata oggi a contare diverse linee di prodotto, ognuna con le sue speciali



peculiarità. La produzione che si è attestata oltre i 5.000 HI nel 2015, è stata supportata da importanti processi di **Ricerca&Sviluppo** e dall'ampliamento della struttura.

L'ambiente rappresenta per l'azienda un bene e un valore prezioso da difendere a cominciare dall'acqua, il nome della birra, infatti, trae origine dal monte Fravort, dal quale sgorga l'acqua usata per il processo di birrificazione.

Grazie all'attenzione per l'ambiente sono stati introdotti processi e metodologie per ridurre gli sprechi e incrementare la crescita sostenibile.

HEALLO SOLUTIONS

Heallo Solutions 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 progetto si basa su salute, scientificità, economia circolare, tracciabilità: strategia di business e sostenibilità ambientale e sociale si fondono in Heallo Solutions.

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

CONTATTI

Sito jaxplus.it/

Facebook fb.me/jaxplus.it

Instagram www.instagram.com/jaxplus.it/

Youtube www.youtube.com/channel/UCGa_-mJfP_7yVhw-Ka94Gvg