

NUTRACENTIS^{DI} 

la pasta buona per chi si ama

LA PASTA BUONA PER CHI SI AMA

ASPETTI NUTRIZIONALI



“La combinazione di grani antichi e superfood dà vita a paste gustose e dalla proprietà benefiche uniche”



OLTRE IL
SENZA GLUTINE



PRODOTTO ITALIANO 100% NATURALE - SOLO ACQUA E FARINA



348.5680145

 Agricoltura
Biologica

www.nutracentis.com

Paste adatte ad ogni esigenza alimentare

- ✓ Per la **celiachia** perché naturalmente priva di glutine
- ✓ Per la **gravidanza** perché altamente digeribili e ricche di ferro e fosforo
- ✓ Per lo **svezzamento** e la **crescita** perché ricche di ferro e fosforo
- ✓ Per l'**attività sportiva** e lo **studio** perché ricche di nutrienti e altamente digeribili
- ✓ Per la **carezza di ferro** perché ne sono ricche
- ✓ **Anti Age** perché fonte di antiossidanti
- ✓ Per la **menopausa** perché ricca di fosforo
- ✓ Per l'**intolleranza al nichel** perché con presenza irrilevante di nichel (Mais Bianco)
- ✓ Per la **glicemia** perché a medio indice glicemico (mais bianco)
- ✓ Per il **colesterolo** perché ricche di fibre
- ✓ Per il **diabete** perché a basso indice glicemico (sorgo)
- ✓ **Ulteriori benefici** grazie ai superfood

Il confronto tra Mais Bianco, Sorgo e le altre farine

	Sorgo	Mais Bianco	Farina 00	Farina integrale	Mais giallo
Ferro (mg)	4,4	2,4	1,2	3	1,8
Fibre (gr)	6,3	7,3	2,4	7,8	2
Vit B1 (mg)	0,2	0,2	0	0	2,9
Vit B3 (mg)	2,9	1,9	1,2	0	0
Vit B6 (mg)	0	0,4	0	0	0
Zuccheri (gr)	0	0,6	2	2,1	2,5
Nichel (mg/kg)	ND	0,07	0,7	0,2	2,9

Metodi tradizionali, grani arcaici e sapere scientifico per una pasta sana e **gourmet**.



Sorgo naturale

Stelline
Torcetti



Sorgo e barbabietola

Torcetti



Mais bianco in purezza

Fusilli
Conchiglie
Maccheroncini
Stelline



Mais bianco, curcuma e pepe

Fusilli
Maccheroncini



Mais bianco e spirulina

Conchiglie

I metodi **artigianali** rendono la pasta più nutriente e gustosa.

La **lunga essiccazione** a bassa temperatura preserva al meglio i valori nutrizionali.

La **trafilatura al bronzo** rende la pasta ruvida e perfetta per ogni condimento.

La pasta scelta anche dagli **chef stellati** per l'ottima tenuta di cottura e per il gusto

Perché scegliere Nutracentis?

Perché è **salutare** e **nutriente**.

Mais bianco

**SENZA
GLUTINE**

**ADATTO AD
INTOLLERANTI
AL NICHEL**

**ALTA
DIGERIBILITÀ**

**FONTE DI
VITAMINA B6**

**RICCA DI
FERRO E
FOSFORO**

**MEDIO
INDICE
GLICEMICO**

Sorgo

**SENZA
GLUTINE**

**BASSO
INDICE
GLICEMICO**

**ALTA
DIGERIBILITÀ**

**RICCA DI
FERRO E
FOSFORO**

**FONTE DI
VITAMINA
B1 e B3**

Perché è **artigianale** e **gustosa**.

19h
LENTA
ESSICCAZIONE

**TRAFILATA
AL BRONZO**

**OTTIMA
TENUTA DI
COTTURA**

Perché è al **100% italiana, biologica** e **certificata**.

Perché è composta solo da acqua e farina **senza additivi ed emulsionanti**

Perché **raddoppia il peso con la cottura**

Caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali dei singoli grani

IL SORGO

Il sorgo è un grano antico ricco di sostanze nutritive e proprietà benefiche

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

		% VNR*
VALORE ENERGETICO	329 Kcal/1377 Kjoule	16,4 %
PROTEINE	9,6 g	22 %
CARBOIDRATI	77 g	28,8 %
DI CUI ZUCCHERI	0 g	0 %
GRASSI TOTALI	3,3 g	4,7 %
DI CUI SATURI	0,5 g	2,5 %
FIBRE	6,3 g	
SALE	0,006 g	0,1 %
FERRO	4,4 mg	55 %
FOSFORO	287 mg	41 %
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0,2 mg	19 %
VITAMINA B3 (NIACINA or PP)	2,9 mg	18 %

*VNR Valori Nutritivi di Riferimento - Riferiti ad un adulto sano con consumo medio giornaliero di circa 2000 Kcal

MAIS BIANCO

Il mais bianco è un cereale antico e prezioso. Ha una perfetta tenuta di cottura. L'ideale per ricette gourmet e salutari.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

		%VNR*
VALORE ENERGETICO	361 Kcal/1510 Kjoule	18 %
PROTEINE	9,6 g	19,2 %
CARBOIDRATI	77 g	28,5 %
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g	0,7 %
GRASSI TOTALI	3,9 g	5,6 %
DI CUI SATURI	0,5 g	2,5 %
FIBRE	7 g	
SALE	0,005 g	0,08 %
FERRO	2,38 mg	17 %
FOSFORO	272 mg	32 %
VIT. B6	0,4 mg	18 %
NICHEL	0,074 mg	

*VNR Valori Nutritivi di Riferimento - Riferiti ad un adulto sano con consumo medio giornaliero di circa 2000 Kcal

Il valore aggiunto dei superfood



BARBABIETOLA

Apporta ferro, antociani e flavonoidi. È fonte di vitamine B1 e B3.



CURCUMA E PEPE

Ha proprietà antinfiammatorie ed antidolorifiche. Il Pepe nero la rende bio-disponibile ovvero facilmente assimilabile



SPIRULINA

Ha proprietà antiasteniche, immunostimolanti e migliora l'ossigenazione del sangue.

Evidenze scientifiche

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

Laboratorio artigianale diviso in due parti: una gluten free, l'altra no. E' garantita l'assenza di contaminazione delle farine.

ALTO CONTENUTO DI FIBRE PER UN'ALTA DIGERIBILITÀ

La nostra pasta è facilmente digeribile grazie alla quantità di amidi e fibre. Rispetto ad una pasta di frumento o altro vegetale, inclusi legumi, non gonfia, non crea fermentazione intestinale, non provoca sonnolenza post prandiale e sazia con quantità inferiore. Perfetta per uso quotidiano ma anche in regimi di dimagrimento e durante le fasi di allenamento e pre gara.

Alta digeribilità significa anche transito intestinale facilitato e la conseguenza più lampante è un sistema immunitario perfettamente funzionante.

Le fibre del mais bianco sono il triplo di quella della farina 00 ed una volta e mezzo quelle contenute nella farina integrale e più del triplo del mais giallo.

BASSO INDICE GLICEMICO PER IL SORGO – MEDIO IG PER IL MAIS BIANCO

Sorgo – IG basso: ha indice glicemico basso (35-47), questo significa che vengono digeriti più lentamente e di conseguenza il rilascio zuccherino è più graduale e lento. L'IG basso è fondamentale per chi soffre di diabete ed ha quindi uno scompenso nella produzione di insulina.

Un confronto importante è sullo zucchero: mentre nel sorgo non è rilevabile, nella farina 00 ed integrale è oltre 2g ogni 100.

Mais Bianco – IG medio: ha IG medio (55), pari ad un riso semintegrale e, pur avendo un rilascio lievemente più veloce, non dà sonnolenza. La pasta di frumento ha invece indice variabile tra 76 ed 82 con un innalzamento immediato della glicemia dopo l'assunzione, stimolando il pancreas alla sua produzione. Gli alimenti a IG alto sono da evitare la sera perché durante il sonno non si ha la possibilità di smaltire (da qui il pensiero diffuso che i carboidrati non vanno consumati a cena).

La nostra pasta è perfetta anche per un consumo serale.

BASSO CONTENUTO DI NICHEL PER IL MAIS BIANCO

Il mais bianco ha una bassissima presenza di nichel: 0,07mg/kg, una quantità trascurabile; farina 00, integrale e mais giallo ne hanno da 6 a 30 volte di più. Il mais bianco è un cereale sano, ricco di fibre, fonte di ferro e vitamina B6, povero di zuccheri, poverissimo di nichel. Un cereale adatto al consumo quotidiano anche in regimi dietetici particolari.

CAPACITÀ ANTIINFIAMMATORIE DEL SORGO (studio del Journal of Medicinal Food)

Uno studio de Il Journal of Medicinal Food ha confrontato il contenuto di polifenoli della crusca di sorgo con altri vegetali. Le varietà con più alto contenuto di tannino si sono dimostrate più efficaci nel ridurre gli stati infiammatori.

Polifenoli: nell'involucro del sorgo ce ne sono dai 23 ai 64 milligrammi. I mirtilli ne contengono 5 mg, mentre il melograno ne ha 2-3,5 mg .

DIABETE E STRESS OSSIDATIVO: IL SORGO UN VALIDO ALLEATO

Studies were divided into those that investigated the effect of sorghum on chronic disease and those that investigated other effects of sorghum on health. There was evidence that the consumption of sorghum attenuated blood glucose responses and decreased the expression of markers of oxidative stress.

Bibliografia

Nutr Rev. 2016 Sep 30. pii: nuw036. [Epub ahead of print]

Effect of sorghum consumption on health outcomes: a systematic review.

Simmadis TG1, Tapsell LC2, Beck EJ2.

Indice glicemico basso, controllo nell'assunzione di zuccheri ed elemento essenziale per sportivi, diabetici, donne in gravidanza

these authors indicated that hydrolysis index is a good a predictor of glycemic response

$$GI = 39.71 + (0.549 HI)$$

Dott. Meera Manchanahally S, In-vitro kinetics of starch digestion

Apporti specifici delle paste nutraceutis

ALTO CONTENUTO DI FERRO

Il Sorgo ne contiene il 55% del fabbisogno quotidiano ed il mais bianco il 17%.

Il ferro è un elemento essenziale per tutti, dalle fasi della crescita sino alla menopausa, passando attraverso lo sport ed il sostegno a terapie farmacologiche aggressive. E' contenuto nei vegetali e raramente nei cereali. E' un ideale sostegno per chi è anemico o in un periodo di stress. L'assunzione della nostra pasta è ideale anche per i bambini e gli adolescenti che crescono e studiano.

Il Sorgo contiene il 55% del fabbisogno quotidiano di Ferro, pari a 4,4mg, la quantità più elevata nel mondo dei cereali. La farina di frumento comune 00 ne ha solo il 10%.

Il mais bianco contiene il 17% di ferro del VNR* quotidiano, pari a 2,4mg.

ALTO CONTENUTO DI FOSFORO

Il Sorgo ne contiene il 41% del fabbisogno quotidiano ed il mais bianco il 32%.

Il fosforo è indispensabile per l'assimilazione del calcio e la produzione di energia dedicata a concentrazione e memoria.

ALTO CONTENUTO DI ANTIOSSIDANTI

Il sorgo è ricco di polifenoli e tannini.

Il Mais bianco è ricco di polifenoli

Metodologia produttiva e filiera

FILIERA BIOLOGICA CERTIFICATA 100% ITALIANA

Certificazione Bioagricert (organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali <http://www.bioagricert.org/it/>) di tutte le fasi della filiera:

Semina

Crescita

Trebbiatura

Molitura

Postazione esclusiva di molitura e pastificazione per farine gluten free (mais bianco e sorgo)

Acquisto esclusivamente di materie prime bio certificate da ente riconosciuto dal Ministero. Nessun passaggio intermedio con acquisto diretto dagli agricoltori e controllo diretto delle tecniche di coltivazione.

La trattativa diretta è un elemento di equilibrio economico fondamentale con contadini. Nutracentis concorda e pianifica produzione con contadini nella logica di un'economia etica e sostenibile per tutti. Nessuna ricerca di materie prime a basso costo all'estero significa nessun ricatto ai contadini e nessuna logica di corsa al ribasso dei prezzi.

DALLA SEMINA ALLA PASTIFICAZIONE

Semina

Solo cereali arcaici non modificati geneticamente (ottima resistenza alla siccità e alle condizioni atmosferiche avverse perché nel corso dei millenni si sono adattati naturalmente)

Terreni tra Cremona e Mantova (lontano da arterie stradali a media o alta intensità e lontano da insediamenti industriali)

Crescita

Campi non irrigati. Per sostenibilità ambientale e evitare contaminazioni

Trebbiatura

Molitura

Macinatura integrale delle farine in mulino attiguo ai campi

Basso impatto ambientale per trasporto

Macinazione bimestrale

La farina appena molita è completamente diversa da quella che sta nei silos per mesi; la struttura al tatto è più corposa, la si percepisce al naso
Perché ha profumo.

Pastificazione entro 7gg dalla macinatura

La farina è fresca. Non viene conservata nei SILOS per mesi come le farine industriali (si evita qualsiasi rischio relativo alla creazione di muffe)

Pastificio: La Romagnola di San Biagio di Argenta, FE

Modalità di pastificazione – il ruolo della trafilatura e dell'essicazione

TRAFILATURA ARTIGIANALE AL BRONZO

La pastificazione artigianale rende la pasta ruvida, porosa, corposa e con un colore intenso ed opaco. Essa utilizza la trafilatura al bronzo a bassa velocità e non riscalda l'impasto salvaguardandone così i nutrienti.

La pastificazione industriale rende la pasta liscia, traslucida e spesso sottile. Essa utilizza la trafilatura al teflon ad alta velocità

che ha diverse implicazioni negative sia sul gusto sia sulle proprietà organolettiche:

Può funzionare solo con agglomerati omogenei, quindi con impasti più amalgamati e forti.

Per ottenere un impasto più forte vengono utilizzate farine ad alto contenuto proteico ricche di glutine.

Il contatto ad alta velocità riscalda l'impasto attivando un processo di degradazione dei nutrienti.

ESSICCAZIONE LENTA TRA 19 E 34 ORE A TEMPERATURA BASSA

La nostra essiccazione: lenta tra 19 e 34 ore. A bassa temperatura, inferiore ai 40° così da mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali e le qualità organolettiche. La pasta si asciuga, cede tutta l'acqua e rimane compatta, pronta per essere reidratata nella pentola di casa.

Gli ingredienti della pasta sono farina, acqua. La quantità di acqua e la durata dell'essiccazione variano in funzione dell'umidità della farina che cambia ad ogni produzione.

Un equilibrio naturale profondamente diverso dalla pastificazione industriale. Gli impasti industriali, per le lavorazioni di ingenti quantitativi, prevedono l'utilizzo dell'emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi. Questo composto chimico è formato da glicerina ed enzimi prelevati dal pancreas del maiale; più raramente gli ingredienti sono di origine interamente vegetale. L'impasto industriale è inoltre arricchito di amido e glutine per aggregare ulteriormente l'impasto e migliorare la tenuta di cottura.

La pastificazione industriale utilizza un'essiccazione rapida ad alta temperatura: ha una durata di massima 3 ore a 120°





Agricoltura Biologica nasce per dare una risposta concreta alla crescente consapevolezza della centralità del cibo per il benessere e la salute delle persone. Il cuore del progetto è lo studio delle correlazioni delle proprietà dei vari alimenti per creare dei prodotti capaci di offrire dei veri benefici, andando oltre il mondo dei cibi vegani e gluten free.

Il sapere scientifico è la base del nostro lavoro. Agricoltura Biologica lavora a stretto contatto con università, centri di ricerca e ospedali per migliorare costantemente i nostri prodotti e per testarli in modo rigoroso.

Il recupero di grani arcaici, unito ad un modello produttivo artigianale ed ad un'accurata selezione dei produttori e degli alimenti rendono i nostri prodotti unici. Oltre alla linea di pasta secca (Nutracentis), produciamo una selezione di estratti e decotti e una linea di barrette.

www.nutracentis.com



348.5680145



Agricoltura Biologica srl - Via Veneto 40 - 24067 Sarnico BG, Italy

Tel. +39 (0)35 19968744 - info@agriculturabio.com