



alvena.it



**DISARONNO**  
— INGREDIENTS —

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.  
Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

T +39 0444 333 600  
disaronnoingredients.com

# TROPICALE PROTEICO

con semi di chia



**UN SUPER  
FOOD  
PER IL GELATO  
ARTIGIANALE  
QUESTO GUSTO TRASFORMA  
UN ALIMENTO BENEFICO  
TRADIZIONALE IN UN'ESPERIENZA  
MODERNA E SALUTARE PER IL  
GELATO ARTIGIANALE. RICCA DI  
PROTEINE VEGETALI, FIBRE E  
OMEGA-3, NON SOLO AGGIUNGE  
SAPORE E TEXTURE, MA  
ARRICCHISCE OGNI PORZIONE DI  
GELATO CON BENEFICI  
FUNZIONALI.**

I frutti tropicali offrono una dolcezza naturale e un sapore esotico che bilancia il gusto neutro dei semi di chia, rendendo il mix piacevole al palato.

## GUSTO E VERSALITÀ

I semi di chia sono ricchi di fibre, mentre i frutti tropicali contengono molta acqua e fibre solubili, aiutando a mantenere un sistema digestivo sano.

## BILANCIO NUTRIZIONALE

CONSUMARE I SEMI DI CHIA INSIEME AI FRUTTI TROPICALI È IDEALE PER COMBINARE GUSTO, NUTRIZIONE E DIGERIBILITÀ.

COD. 218BS0189 TROPICALE PROTEICO CON SEMI DI CHIA - Prodotto completo in polvere al gusto tropicale con aggiunta di semi di chia

COD. 19VCG0037 VARIEGATO TROPICALE CON SEMI DI CHIA - Variiegato al gusto tropicale con aggiunta di semi di chia



# LA COMBO PERFETTA

# SEMI DI CHIA

## UN SUPERFOOD DALLA STORIA MILLENARIA

I semi di chia, piccoli ma potentissimi, vantano origini antiche e un passato ricco di storia. Utilizzati già 3.500 anni fa dalle civiltà precolombiane,

### COME GLI AZTECHI E I MAYA,

erano considerati una preziosa fonte di energia, forza e resistenza. Non a caso, il termine "chia" deriva dalla parola maya che significa "forza", un significato che rispecchia appieno il valore attribuito a questi minuscoli semi.

I guerrieri e i corridori, in particolare, li consumavano per sostenere lunghe marce, battaglie o gare, affidandosi alla loro capacità di migliorare la resistenza fisica e mentale in condizioni estreme.

### LA CHIA NON ERA SOLO UN ALIMENTO

ma un vero e proprio simbolo culturale e rituale. Veniva utilizzata anche come offerta nelle cerimonie religiose e come moneta di scambio, a dimostrazione del suo valore nell'economia e nella società delle civiltà mesoamericane.

**OGGI** i semi di chia hanno riconquistato un posto d'onore come ingrediente simbolo del

benessere e della salute. La loro straordinaria ricchezza nutrizionale li rende un superfood apprezzato in tutto il mondo. Ricchi di acidi grassi omega-3, proteine, fibre, antiossidanti, vitamine e minerali, i semi di chia sono un vero **concentrato di proprietà benefiche** per il corpo e la mente. Gli acidi grassi omega-3, ad esempio, contribuiscono alla salute cardiovascolare, aiutando a ridurre i livelli di colesterolo cattivo (LDL) e a promuovere un equilibrio lipidico ottimale. La loro alta concentrazione di fibre li rende alleati preziosi per il benessere, facilitando la digestione e promuovendo un senso di sazietà prolungato, utile per chi vuole tenere sotto controllo il peso corporeo.

SONO AMATI PERIL LORO PROFILO NUTRIZIONALE ECCEZIONALE: 

### PROTEINE

Ideali per sportivi e per chi cerca una dieta equilibrata.

### FIBRE

Favoriscono la digestione e il senso di sazietà.

### ANTIOSSIDANTI

Aiutano a combattere lo stress ossidativo. Integrati in una variegatura per gelato, offrono un'opzione gourmet e salutare, perfetta per un dolce senza sensi di colpa.

### TRENDS & CURIOSITÀ

I semi di chia non sono solo un alimento salutare, ma anche una **fonte di ispirazione in cucina!** Dai cremosi chia **pudding** che spopolano sui social, alle creazioni di **alta pasticceria** che li trasformano in protagonisti dei dolci, fino al loro uso come **sostituto naturale** delle uova e ingrediente innovativo per bevande rinfrescanti. Scopri come questo superfood versatile sta conquistando ogni angolo della tavola!