MixInnovation: come funziona il germogliatore

img1461-9f157dbf

Il primo dei prodotti innovativi del mondo del bar che vogliamo presentarvi è il germogliatore, spiegandovi i vantaggi del suo utilizzo e le qualità dei semi germinati. I germogli sono una vera e propria riserva nutrizionale facilmente assimilabile e ricca di gusto. Il processo di germinazione aumenta la qualità nutritiva delle proteine, che diventano maggiormente assimilabili, e il contenuto di fibre. In questa fase di crescita dei semi non solo aumentano le vitamine ma anche gli enzimi e gli acidi grassi in essi contenuti. Le vitamine E, K, C, l'acido folico e il selenio sono solo alcuni dei nutrienti contenuti nei germogli. In fase di germinazione, infatti il seme è nel momento di massima energia, tanto che la concentrazione di sostanze nutritive è circa dieci volte



maggiore rispetto alla pianta adulta. Ed è proprio per l'esigenza di portare

anche in miscelazione una maggiore qualità e freschezza dei prodotti che è stato introdotto il germogliatore. Questo strumento vi permetterà di far crescere i germogli dei semi scelti utilizzandoli nel momento esatto in cui vengono colti direttamente dallo strumento. Con questo prodotto è infatti possibile far germogliare i semi di varie specie di piante – nel modello proposto fino a quattro – evitando la formazione di muffe e ottimizzando gli spazi. Potete scegliere di coltivare i butti di diverse specie di piante, sia in casa che nel proprio locale: semi di soia, grano, porro, rucola, cipolla, fagioli, piselli, broccoli, ravanelli, trifoglio, lenticchie, barbabietole e molti altri ancora. Fra i vantaggi del suo

utilizzo c’è da menzionare poi il sostenimento della miscelazione a ‘Km zero’: con una scatoletta di 200 grammi di semi di rucola, ad esempio, con meno di un euro al mese ci si garantisce una scorta annuale di insalata fresca e consistente. Trainati dalla scia dei *drink green* e dei cocktail a base di verdura, i germogli hanno trovato il loro favore fra coloro che vogliono



offrire una miscelazione consapevole, equilibrata, ricca di gusto e qualitativamente di alto livello. Il processo di germogliazione consente infatti di consumare i semi crudi rendendoli digeribili, nonché di assimilarne gli enzimi, le vitamine, gli aminoacidi e gli oligoelementi. Il seme contiene infatti numerose proteine, che durante la germinazione vengono trasformate in sostanze più facilmente assimilabili dal nostro organismo che viene aiutato a prevenire diverse malattie proprio grazie alle proprietà dei germogli. Particolarmente indicati per chi segue diete vegane e vegetariane, i loro nutrienti sono fondamentali per integrare un’alimentazione varia ed equilibrata. Unire gusto, leggerezza, salute ed equilibrio in un cocktail, che nasce con base alcolica non è semplice ma grazie all’aiuto di un germogliatore le idee non mancheranno.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale.
Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com