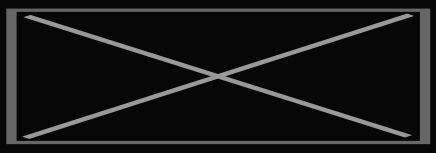
L’estate Foodness sarà Fresco

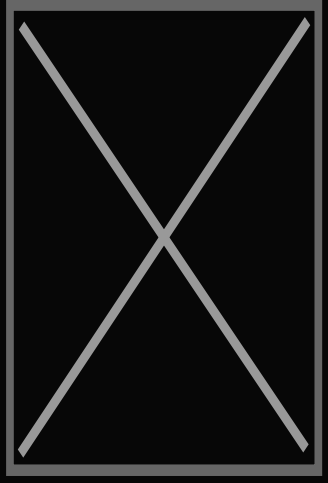
e3dbszeq-1e05436a

Foodness Spa, l’azienda che per prima ha fatto del Free From la sua mission promuovendo uno stile di vita rivolto al benessere della persona, inaugura la stagione estiva a Sigep 2020 con la presentazione di un nuovo modo di bere FRESCO. FRESCO by Foodness è 100% frutta da bere, senza zuccheri aggiunti, senza conservanti né coloranti e senza glutine. Contiene solo gli zuccheri naturali della frutta. Perfetto da gustare nella calda stagione estiva per rinfrescare il corpo e lo spirito, è ottimo in ogni momento dell’anno per fare il pieno di frutta e fibre.



I Juice FRESCO hanno il 50% di zuccheri naturali in meno rispetto al succo ottenuto con estrattore, poiché mantengono le fibre. La perdita di fibra negli estratti fa infatti sì che queste bevande facciano aumentare il livello di zucchero nel sangue in misura maggiore rispetto al consumo del frutto completo di fibre. A differenza della spremitura e della centrifuga FRESCO contiene le fibre della frutta, mantenendo inalterati i preziosi polifenoli e antiossidanti che si trovano nella polpa degli agrumi e nelle bucce di frutta.

FRESCO unisce i benefici di un estratto con la funzionalità delle fibre, eliminando la gestione complessa della pulizia e del mantenimento della frutta fresca. FRESCO infatti si conserva nel congelatore, in comode bustine monodose di polpa e succo in cubetti, pronte all’uso.



La qualità della frutta dall’albero al bicchiere

FRESCO è pura frutta, ottenuta dal processo di frangitura: i frutti vengono raccolti dalla pianta esclusivamente al giusto tempo di maturazione e vengono immediatamente portati presso l'impianto di lavorazione. In questo modo si preserva totalmente il contenuto di vitamine e minerali, che inizia a diminuire naturalmente dopo cinque giorni dalla raccolta. La frutta viene accuratamente lavata, selezionata, sbucciata e privata, qualora fosse necessario, dei noccioli. La frangitura consiste nel ridurre i pezzi di frutta surgelata in polpa/purea; questa operazione viene effettuata da macchinari specifici che preservano le proprietà nutritive del frutto poiché non vengono utilizzate lame o dispositivi rotanti che potrebbero aumentare la temperatura locale del prodotto. Dopo la lavorazione, la frutta viene sottoposta a surgelazione IQF. L'intero processo di surgelazione dura solo pochi minuti, si porta così il prodotto dalla temperatura ambiente a quella di conservazione in catena del freddo in pochissimo tempo (-30°). Questo processo permette di superare i limiti dettati dalla stagionalità dei prodotti e preservare tutto il gusto e i valori nutrizionali della frutta. I mirtilli, per esempio, posseggono il 200% in più di vitamina C se surgelati immediatamente dopo il raccolto, piuttosto che consumati freschi dopo 3 giorni.

JUICING recipes/ricette

Le ricette di FRESCO Juice sono state studiate per creare mix equilibrati sia dal punto di vista del gusto che delle specifiche proprietà degli ingredienti. Preparati con aggiunta di acqua, sono ideali per vegani. Quattro le ricette: Habana Dance con Ananas, Mango e Pesca, per un tuffo nell’atmosfera tropicale, Rio Power con Arancia, Mango e Pesca, per iniziare la giornata con una sferzata di energia, Chile Beauty con Arancia, Lampone, Mirtillo, Mora, Fragola, Ribes Nero, per chi ama il contrasto dolce e acidulo a calorie controllate, Mumbai Delicious con Banana e Fragola, il gusto cremoso amato da grandi e piccini. Mumbai Delicious si può preparare sia con acqua che con latte; ottimo con il latte particolarmente apprezzato dai bambini.

Preparazione

FRESCO si presenta in bustina da 100 grammi, la preparazione è semplice e veloce e può essere

realizzata da chiunque. E’ sufficiente versare il contenuto del sacchetto nel mixer aggiungendo 100 ml di acqua bollente e mixare per 40 secondi. Versare nel bicchiere e servire. FRESCO è un’ottima base per cocktail alla frutta alcolici e analcolici da preparare nello shaker per dare sfogo alla creatività. Da gustare al bar o per un consumo on the go.