Le birre Omission di Dibevit entrano nel prontuario dei celiaci

2013-04-15-omission-77168275

Le birre Omission del birrificio Widmer Brothers, ottime birre pluripremiate senza glutine, arrivano in Italia grazie a Dibevit Import, azienda leader in Italia nell'importazione e distribuzione di birre speciali da tutto il mondo, sono disponibili per il mercato italiano.

Ed ora le birre Omission ricevono ora un nuovo importante riconoscimento: sono state ufficialmente inserite nel prontuario 2015 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) che ha certificato l'idoneità al consumo delle due referenze per chi segue una dieta priva di glutine, per intolleranza accertata o semplice sensibilità. Il nuovo prontuario <http://www.celiachia.it/DIETA/prontuario/accesso_prontuario_online.aspx?SS=185&M=428> è consultabile anche online, con aggiornamenti costanti. Il prontuario AIC è una pubblicazione, edita con frequenza annuale, che raccoglie, dopo attenta valutazione, tutti i prodotti che risultano idonei al consumo da parte del soggetto celiaco. Viene distribuita, con una tiratura di circa 80mila copie, a soci, medici, dietisti, farmacisti, servizi di ristorazione collettiva, punti di vendita della grande distribuzione, esercizi convenzionati e punti di consumo su tutto il territorio nazionale.

È un laboratorio di analisi esterno a testare – tramite la più avanzata metodica ELISA (con anticorpo monoclonale R5) – ogni lotto delle due referenze Omission e a certificare che la quantità di glutine presente in ciascun prodotto è ben al di sotto della soglia dei 20 ppm (mg/Kg). Si tratta infatti della quantità massima di glutine ammissibile in un alimento in grado di garantire il celiaco, anche per consumi giornalieri, fissata dalla normativa italiana ed europea attualmente in vigore.

Omission si impegna ad assicurare che ogni bottiglia abbia gli stessi standard qualitativi, lo stesso sapore e lo stesso minimo livello di glutine. Inoltre, a sua completa tutela, il consumatore può personalmente verificare e stampare il certificato di assenza di glutine della propria birra Omission seguendo una semplice procedura. Accedendo al sito http://http://omissionbeer.com/test-result/ <http://http:/omissionbeer.com/test-result/> e inserendo nel box il codice identificativo della bottiglia –

è la data sull’etichetta a indicarne il lotto di produzione – è possibile verificare direttamente i livelli di glutine presenti in quella determinata birra.

Per mantenere inalterata l’integrità del prodotto, le birre Omission sono disponibili esclusivamente in bottiglia, nel formato da 35,5 cl. Lo scopo è evitare qualunque tipo di errore umano o contaminazione crociata del prodotto con ingredienti allergenici che potrebbe avvenire con l’infustaggio e l’impianto spina.

L’inserimento delle birre Omission nel proprio portfolio prodotti, è un’ulteriore dimostrazione dell’attenzione di Dibevit Import nel ricercare prodotti innovativi e di grande qualità, in grado di soddisfare le esigenze sempre più differenziate dei consumatori.

LE DUE REFERENZE OMISSION

Omission Lager (etichetta gialla) è un esempio di birra dal colore chiaro, prodotta a bassa fermentazione. Il suo sapore è pulito e rinfrescante con sentori di luppolo floreale e amarezza assente. Ha un corpo rotondo e si presenta molto delicata al palato, con un gusto in equilibrio con note di malto e cereali. La sua gradazione alcolica (4,6% vol.) la rende perfetta come aperitivo e in accompagnamento a formaggi erborinati poco maturi e dolci di pasta frolla con frutta gialla o ciliegie.

Omission Pale Ale (etichetta azzurra) è una birra dal colore ambrato e prodotta ad alta fermentazione. Si tratta di una birra dal carattere forte e dal retrogusto deciso. L’amaro accentuato ben si sposa con note agrumate e sentori di malto, caramello e toffee. Il suo corpo rotondo e la gradazione alcolica (5,6% vol.) la rendono un’ottima scelta per accompagnare cibi speziati, formaggi a pasta molle e crosta fiorita, formaggi a pasta semi-dura o ancora formaggi tipo Feta.