Pastiglie Leone, ora anche senza zucchero

2194007385-8926fd2c0e-z-83165db2

Piccole, fragranti, colorate, in infinite varianti di gusto, le intramontabili Pastiglie Leone, prodotte fin dal 1857, ora sono anche in versione senza zucchero.
Curate sia nella ricettazione 100% naturale sia nella decorazione colorata ed elegante con fregi “belle époque” per richiamare le classiche scatolette, le nuove Pastiglie gommose Leonsnella senza zuccheri, coniugano i saperi e sapori dell’antica tradizione confettiera ed erboristica con l’esigenza di chi non gradisce né zuccheri né dolcificanti di sintesi.

Queste dolci specialità sono realizzate senza l’impiego di gelatine animali ma solo ed esclusivamente con gomma arabica Kordofan, fibra vegetale di origine naturale. L’aspetto ricorda vagamente l’ambra, ma si tratta di una resina Vegetale che lacrima dal tronco e dai rami dell’acacia Senegal, ultimo baluardo vegetativo prima del deserto assoluto, che cresce nella regione Kordofan del Sudan.

imiConosciuta ed impiegata fin dall’antichità, la gomma arabica è un addensante inodore ed insapore che si lega saldamente con gli altri ingredienti; essa ha anche il vantaggio di possedere un alto contenuto di fibre ed un apporto calorico molto basso. Le pastiglie gommose Leone, così concepite, sono un prodotto vegetariano unico sul mercato, dove invece trionfano le gommose fatte con gelatine animali e amidi animali, dal sapore più pacato e dalla consistenza molliccia.

Disponibili in sei gusti: cannella, propoli, balsamiche, limone e mirtillo e liquirizia, le nuove pastiglie gommose senza zuccheri, presentano un intenso aroma grazie all’utilizzo in alte concentrazioni di essenze ed estratti di erbe e di piante aromatiche accuratamente selezionate. Sono anche senza glutine, come la maggior parte dei prodotti Leone, da più di 20 anni inseriti nel Prontuario dell’associazione Italiana Celiachia (AIC).

Senza aspartame né altri edulcoranti di sintesi, le pastiglie gommose sono addolcite solo con dolcificanti di origine naturale, quali maltitolo e xilitolo. Tali pregiati sostituti dello zucchero presentano il vantaggio di apportare circa la metà del contenuto calorico degli zuccheri e, al contrario di questi ultimi, sono ben tollerati dai soggetti diabetici, in quanto inducono un minor aumento del glucosio

ematico rispetto agli alimenti che contengono zucchero. Le deliziose scatolette espongono il marchio Dente Felice avendo superato con successo tutti i test telemetrici atti a dimostrare che gli ingredienti utilizzati in queste caramelle non favoriscono lo sviluppo della carie. Tale marchio è rilasciato dall'associazione internazionale "no profit" Toothfriendly il cui board esecutivo è composto da specialisti del settore odontoiatrico. Uno stile unico che, da oltre 150 anni, Pastiglie Leone esprime attraverso sapori e colori che ingolosiscono consumatori di ogni età e attraversano immutati il trascorrere del tempo.

www.pastiglieleone.com