

Tonitto, gelati per una dieta vegana o vegetariana e senza glutine

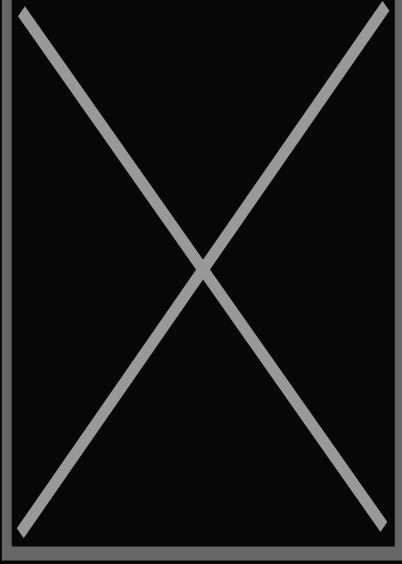
gaia-mockup-cacao-94746a69

La linea di gelati **Gaia**, il **Sorbetto** e lo **Stecco Sorbetto** sono i prodotti firmati **Tonitto**, azienda leader sul mercato per il Sorbetto N°1 in Italia, adatti a persone che hanno intrapreso o vogliono intraprendere un percorso alimentare di tipo **vegano/vegetariano**. Gelati e sorbetti realizzati per rispondere all'esigenza di tutti i consumatori, anche quelli più esigenti, e certificati a livello mondiale.



Particolare e assoluta novità presente sul mercato è la linea di

gelati Gaia: **100% allergen free**, sono realizzati **senza lattosio e senza glutine** perché realizzati con **base di avena**. L'avena è una fonte di carboidrati a lenta digestione e fornisce al nostro organismo energia a lungo termine. Ed è il cereale più ricco di proteine (12,6-14,9%) e di acidi grassi essenziali. Il suo contenuto di fibre solubili è fondamentale per tenere a bada l'appetito e normalizzare il peso corporeo. I gelati della linea Gaia non contengono neppure proteine di origine animale, glutine e grassi insaturi e Ogm.



Il Sorbetto e lo Stecco Sorbetto sono invece realizzati con una selezione

di frutta, tracciata e controllata lungo l'intera filiera. Per ogni varietà viene eseguita un'attenta ricerca delle aree geografiche con le condizioni climatiche ideali alla coltivazione. Per regolare la densità del sorbetto non vengono utilizzati latte e derivati, ma la **pectina di frutta**, sostanza di origine vegetale che rende ancora più leggero e digeribile il prodotto, pur mantenendo la stessa cremosità. Un mix di ingredienti naturali senza glutine e senza grassi ideale per coloro che vogliono abbinare gusto e salubrità.



[caption id="attachment_176982" align="right" width="300"]

Luca Dovo[/caption]

"Da sempre i nostri prodotti rientrano nella categoria di quelli cosiddetti funzionali, ovvero rispondenti a funzioni specifiche che vanno oltre il semplice bisogno di alimentarsi e il puro godimento del cibo", sottolinea **Luca Dovo**, amministratore delegato di Tonitto. "Le loro proprietà nutrizionali intrinseche contribuiscono a mantenere un'ottimale condizione di salute grazie a sostanze in grado di esercitare azioni benefiche per l'organismo, come per tutti coloro che hanno intrapreso una dieta vegana o vegetariana".

"Per tutelare il consumatore Tonitto si è dotato di un efficace sistema interno di controllo della qualità e ha ottenuto le principali certificazioni a livello mondiale", spiega **Massimiliano Dovo**, Responsabile della Ricerca e Sviluppo. "L'intero processo produttivo avviene nel rispetto di standard molto rigidi: vengono soddisfatte le norme imposte dall'organizzazione Brc (British Retail Consortium) che accertano la conformità della produzione ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti e si adottano i principi imposti dal sistema IFS (International Food Standard) per la valutazione della qualità e delle garanzie igienico- sanitarie dei prodotti. La certificazione Utz (Universal Trade Zone) e la partnership con Altromercato posta su alcune linee di prodotti è, invece, sinonimo di agricoltura sostenibile".