

GLI ALIMENTI INDUSTRIALI

Una moderna fetta biscottata alimenta, ma è priva degli enzimi di una tradizionale forma di pane di una volta.

Questo, come tanti altri prodotti alimentari, sono il frutto di una industrializzazione spinta, che dal dopoguerra in poi si indirizzò a soddisfare il bisogno di grandi masse di alimenti a prezzi sempre più bassi, con nuove tecnologie, ma sacrificando spesso gli aspetti «eubiotici» dell'alimentazione: alimentarsi per stare in forma.

Per questo, quando la moderna dieta è carente, insorge la necessità di acquisire quei fattori vitali (che in linea di massima sono reperibili solo nei prodotti naturali) attraverso medicine

IL PRIMO ALIMENTO «ARRICCHITO»

Il latte fresco per sua natura è un alimento probiotico, ricco cioè di elementi vitali atti a stimolare la microflora intestinale e coadiuvare l'immunità passiva.

Ma fu probabilmente proprio il latte il primo alimento arricchito dai processi di biotecnologia naturale, scoperti per caso dalle popolazioni orientali e diventato poi parte integrante dei consumi anche in Europa.

La produzione del latte «arricchito», proprio per le qualità organolettiche e nutrizionali ha subito modificazioni locali influenzate da diverse necessità alimentari, clima, tipo di allevamenti

In Europa, Bulgaria, Scandinavia, Norvegia sono fra i maggiori consumatori ma Grecia, Germania e oggi Francia sono ormai a ruota per consumi pro capite.

La crescita di questi consumi è la somma di un crescente interesse dei consumatori alla qualità dell'alimentazione e di una più alta attenzione dell'industria più avanzata a questi problemi.

Tutto il settore dei derivati freschi del latte è in «fermento» negli ultimi tempi sono stati introdotti sul mercato il formaggio Belgoioso, lo yogurt arricchito di fibre di cereali Prima Natura e due yogurt (Parmalat e Danone), arricchiti con Bifidus Attivo.

L'IMBALLO

Da non dimenticare l'imballo.

Un prodotto moderno, ma antico assieme arriva nelle nostre case nel più ecologico, più sicuro e tradizionale degli imballi: in vetro, con tanto di tappo richiudibile per facilitarne la conservazione.

GLI ALIMENTI «PROBIOTICI»

Pane e latte fresco, yogurt, salumi, formaggi, birra sono i prodotti naturalmente ricchi di fermenti vitali.

Questa fermentazione (prodotta da microrganismi quali batteri, lieviti o muffe) modifica positivamente le caratteristiche degli alimenti aumentandone digeribilità e arricchendo l'intestino di questi processi vitali.

Solo oggi la scienza sa spiegare questi processi utilizzati per millenni in modo empirico e sa sfruttare queste «biotecnologie» naturali.

Frutto di ricerche sul consumatore condotte in collaborazione con Abacus, e di messa a punto della formulazione con un istituto di ricerca danese, Granarolo Felisina presenta oggi sul mercato il latte Prima Natura, latte fresco, «arricchito» di una parte del latte sottoposta a processo di fermentazione con un fermento (*Acidophilus*) proprio dello yogurt e uno specifico (*Bifidus Attivo*) con proprietà particolari.

Il fermento *Acidophilus* produce acido lattico,

IL LATTE PRIMA NATURA

co, migliore e regola le funzioni intestinali (con attività nel tempo più prolungate di quello dello yogurt, degradando in parte il colesterolo e coadiuvando il sistema immunitario), il *Bifidus* è un colonizzatore dell'intestino che ne stimola l'azione depurativa, la barriera contro le infezioni, l'eliminazione delle tossine e la digeribilità del latte.

Il *Bifidus Attivo* è un fermento presente normalmente nella flora intestinale delle persone sane e in ottimo stato di salute, in particolare

in quella dei bambini.

Prima Natura è rivolto pertanto a tutti, ai bambini, a chi conduce una vita dinamica ed avverte il bisogno di una alimentazione sana e vitale.

Un alimento quotidiano da consumare in qualsiasi momento della giornata da solo o magari spositato con fiocchi di cereali per ridare al nostro intestino anche quelle fibre che spesso sono sparite dagli alimenti moderni.

Per salvaguardare le sue proprietà salutistiche, il latte Prima Natura non è da bollire mai.

PRIMA NATURA, IL NUOVO LATTE CON FERMENTI LATTICI ATTIVI.



DA QUANDO C'È PRIMA NATURA C'È UN NUOVO RISVEGLIO DELLA NATURA.

Nel latte Prima Natura c'è più natura. Dopo la pastorizzazione infatti il latte viene arricchito con fermenti lattici attivi, gli stessi che esistono in natura.

Il latte così si risveglia, e fornisce al nostro organismo tutta la carica nutrizionale di cui abbiamo bisogno.

DA QUANDO C'È PRIMA NATURA C'È UNA NUOVA FRESCHEZZA.

A distanza di anni il latte fresco e il vetro si ritrovano insieme.

Grazie a questo incontro, oggi abbiamo il grande piacere di tornare a bere il latte come si beveva una volta.

Che è poi il piacere di bere un latte fresco e genuino che ci riporta più vicini alla natura.

DA QUANDO C'È PRIMA NATURA C'È UN NUOVO BENESSERE.

Prima Natura è un latte facilmente digeribile grazie all'azione dei fermenti lattici attivi che ne favoriscono l'assimilazione.

Il latte, alimento naturale per eccellenza, diventa così un alimento per tutti. Prima Natura è il nuovo modo di sentirsi in forma.

