

COSA C'È DI NUOVO... NOTIZIE DALLE AZIENDE

a cura di RCS PUBBLICITÀ

Germogli di bambù il nuovo superfood made in Italy

Teneri, croccanti e soprattutto salutari, i germogli di bambù sono il nuovo superfood made in Italy. I primi vasetti sott'olio e in salsa di soia, prodotti dal Consorzio Bambù Italia, sono stati presentati in anteprima al Sana Bologna, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale. Veri e propri alleati per chi vuole tenere sotto controllo il peso o intende vivere meglio, i germogli di bambù sono ipocalorici, apportano solo 27 Kcal per 100 grammi, e aiutano ad abbassare il livello di colesterolo nel sangue, migliorano la



digestione, riducono le infiammazioni, sono ricchi di fibre e contribuiscono alla salute cellulare. Contengono vitamina B1 e B6, rame, manganese, fosforo e zinco oltre a tiamina e piridossina, che favoriscono un corretto metabolismo.

