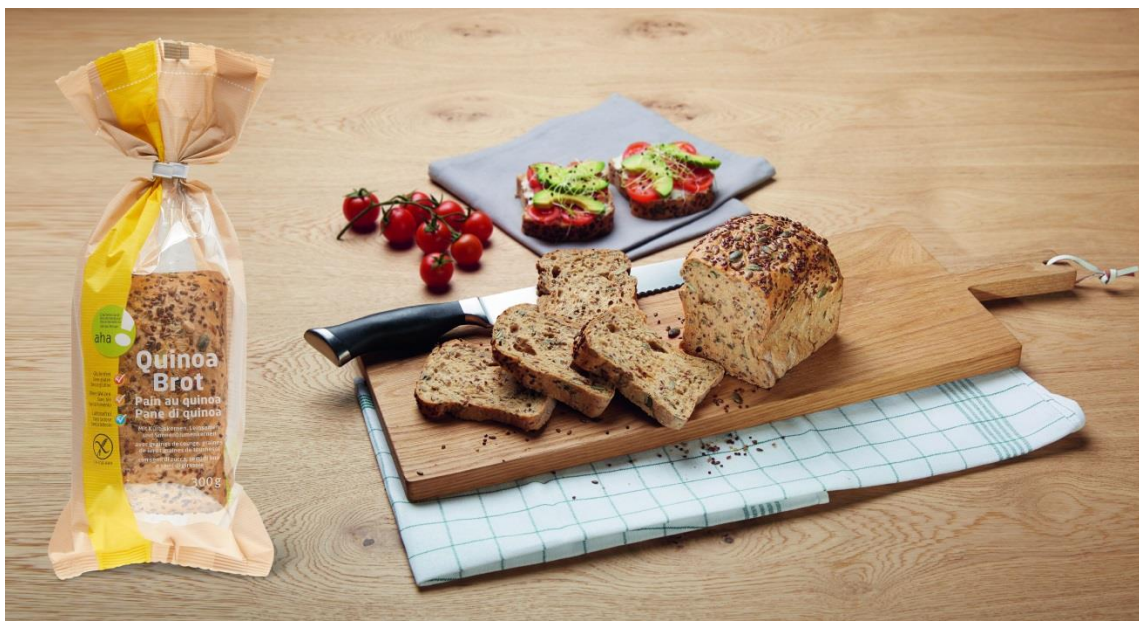


Novità sugli scaffali del pane fresco Migros: il pane alla quinoa senza glutine aha!



- Il nuovo pane alla quinoa aha! è il primo senza glutine sugli scaffali di pane fresco Migros.
- È indicato per chi soffre di celiachia.
- È inoltre pronto per il consumo e non va precedentemente cotto.

Il nuovo pane alla quinoa con il sigillo di garanzia aha! è molto versatile ed è non solo buono ma anche molto bilanciato. È privo di glutine, frumento e lattosio, fornisce preziose fibre ed è inoltre vegano. Non solo: può essere consumato immediatamente.

Il nuovo pane alla quinoa aha! è il primo senza glutine sugli scaffali di pane fresco Migros perfettamente adatto a chi soffre di celiachia. Esso viene prodotto dalla Jowa nel centro di produzione di Huttwil dove

si realizzano solo prodotti completamente privi di glutine. Il pane non va ulteriormente cotto o tostato, secondo la prassi abituale delle varietà senza glutine, ma può essere gustato immediatamente. Il pane ha inoltre una forma a cassetta che lo mantiene morbido e umido il più a lungo possibile. «Il nostro obiettivo è quello di creare dei tipi di pane senza glutine che dal punto di vista della bontà non abbiano nulla da invidiare a quelli tradizionali. Con il nuovo pane alla quinoa siamo riusciti nel nostro intento», racconta Tanja Staub, responsabile dei gruppi di prodotti senza glutine presso la JOWA. Il pane convince per il suo gusto fresco e i suoi ingredienti pregiati, quali la quinoa, i semi di zucca, i semi di girasole e i semi di lino.

Una vita di compromessi

La celiachia (= l'intolleranza al glutine) è una reazione del sistema immunitario al glutine, una proteina contenuta in diversi cereali (frumento, segale, orzo...). In Svizzera questo problema colpisce circa una persona su 100. Nei celiaci l'assunzione di glutine causa l'infiammazione delle mucose dell'intestino tenue. Questo può comportare un minore assorbimento di sostanze nutritive. A sua volta, un deficit nutrizionale può causare numerosi sintomi e carenze alimentari (per esempio l'anemia o la carenza di ferro). Chi si attiene scrupolosamente a un'alimentazione senza glutine può in genere condurre una vita priva di disturbi.

L'assortimento aha! Migros

Il marchio aha! garantisce prodotti particolarmente indicati per chi soffre di allergie o intolleranze, in quanto privi di vari tipi di allergeni. I prodotti sono consigliati dal Centro Allergie Svizzera aha!. Migros collabora con il Centro Allergie Svizzera aha! già da oltre 10 anni. L'assortimento di prodotti certificati con il sigillo di garanzia aha! viene costantemente ampliato; al momento Migros vende più di 185 prodotti appartenenti ai settori degli alimentari e della cura e igiene del corpo.

www.migros.ch/aha/it

Link al materiale informativo

Serie di immagini: un'occhiata all'interessante produzione di pane alla quinoa senza glutine:

<https://boxx.migros.net/index.php/s/VQ3KJVbJLE0XhrE>

Intervista: la dietista Claudia Vogt fornisce preziosi consigli per un'alimentazione priva di glutine:

<http://media.migros.ch/images/2018/interview-ernaehrungsberaterin-vogt-it.pdf>

Zurigo, 10.4.2018

Per ulteriori informazioni:

Martina Bosshard, portavoce, tel. +41 58 570 38 22, martina.bosshard@mgb.ch