
Bella Lodi

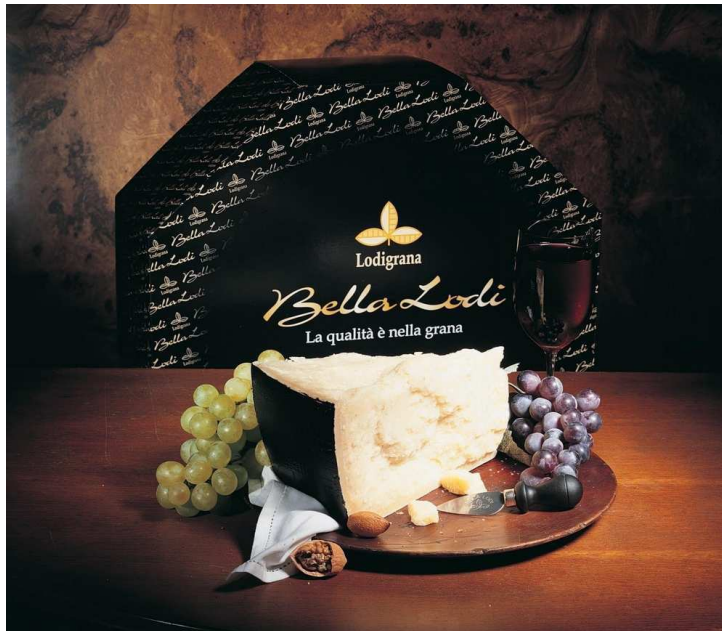
Il gusto del benessere

Dr. Giorgio Donegani – Direttore Scientifico Food&School



21 giugno 2011

Bella Lodi, un rapido identikit



Valori nutrizionali medi	per 100 g
Valore energetico	384 Kcal 1597 kJ
Proteine	33 g
Carboidrati	0
Grassi	28 g
Fosforo	690 mg
Calcio	1197 mg



I grassi

IL RUOLO NUTRITIVO

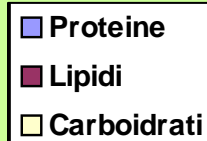
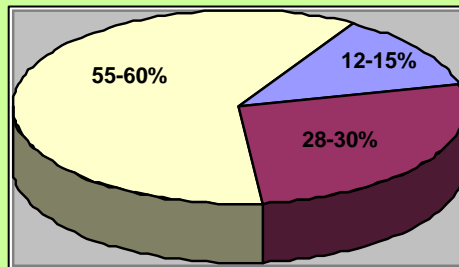
DANNO ENERGIA

SONO COSTITUENTI DEI TESSUTI
(MEMBRANE CELLULARI)

SERVONO PER PRODURRE GLI **ORMONI**

TRASPORTANO LE **VITAMINE LIPOSOLUBILI**

FORNISCONO GLI **ACIDI GRASSI ESSENZIALI**



una persona adulta che assume
2200 kcal al giorno ha bisogno
di **60-70 g di grassi**



I grassi di Bella Lodi

BELLA LODI
si ottiene da latte
parzialmente scremato

Quantità: una porzione di consumo (20 g) corrisponde a 5,6 g di grassi, cioè l'8% della dose giornaliera

Qualità: alta presenza di grassi insaturi (quasi 40%)

Digeribilità: alta presenza di acidi grassi a corta catena

Sicurezza: bassissima presenza di acidi grassi trans 0,90%



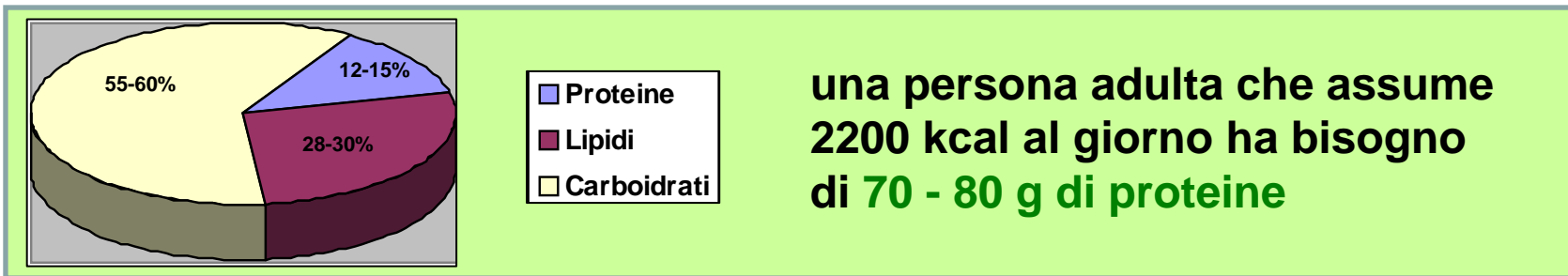
Le proteine

IL RUOLO NUTRITIVO

PRINCIPALI COSTITUENTI DEI TESSUTI

FORNISCONO ENERGIA

SERVONO PER PRODURRE GLI ENZIMI



Le proteine di Bella Lodi

BELLA LODI

Quantità: una porzione di consumo (20 g) corrisponde a 6,6 g di proteine, cioè il 13,2 % della dose giornaliera

Qualità: sono proteine nobili, ricche di tutti gli aminoacidi essenziali

Digeribilità: nella stagionatura vengono parzialmente idrolizzate (peptidi, aminoacidi)

Sicurezza: basso rischio allergizzante



Calcio e fosforo in Bella Lodi

BELLA LODI

Il calcio: una porzione di consumo (20 g) corrisponde a 239 mg di calcio, cioè il 29,88% della dose giornaliera

Il fosforo: una porzione di consumo (20 g) corrisponde a 138 mg di fosforo, cioè il 17,25% della dose giornaliera

Assimilabilità: calcio e fosforo sono tra loro in rapporto ideale per la più efficace assimilazione

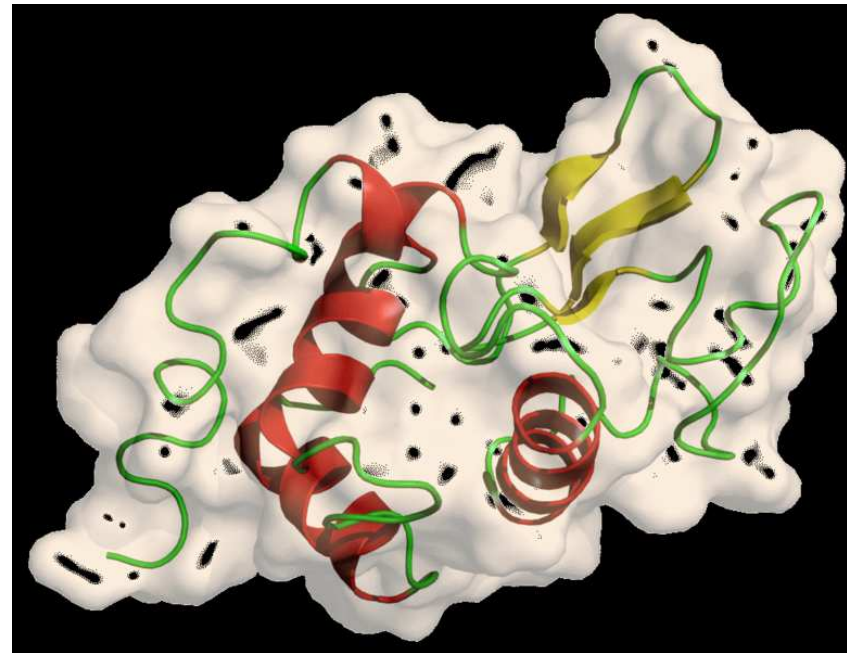


21 giugno 2011

Un PLUS importante

Assenza di conservanti: senza lisozima

un conservante, derivato per lo più dall'albume d'uovo.

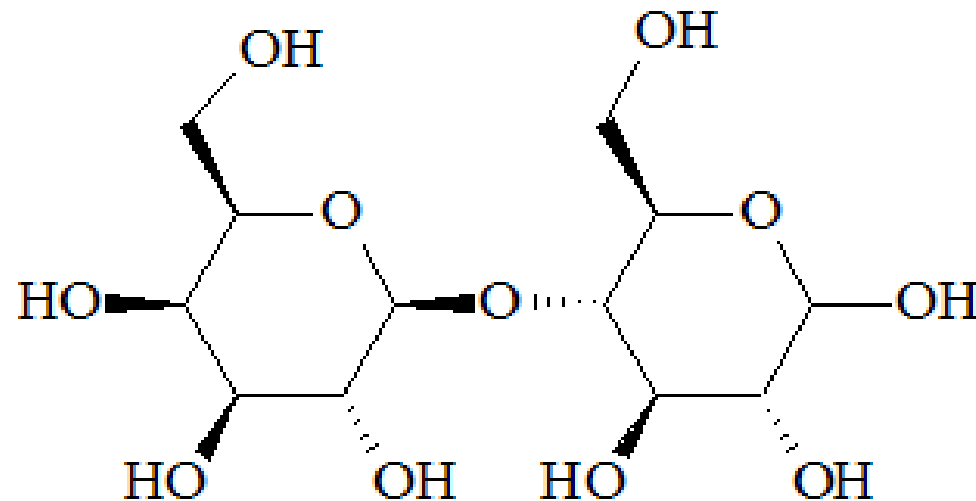


21 giugno 2011

Un altro PLUS importante

Assenza di lattosio

è perfetto anche per chi non tollera lo zucchero del latte



Bella Lodi per la famiglia a tutte le età



Gravidanza

Bambini e ragazzi

Sportivi

Terza età



21 giugno 2011

Per gravidanza e allattamento



Cosa serve...

Energia: 360 kcal/die in più

Il calcio: per il bimbo e la mamma

Le proteine: per costruire i tessuti

I grassi: per costruire i tessuti cerebrali

Digeribilità: nausea, pirosi

Genuinità: assenza di conservanti

Comodità: facilità di assunzione

Inoltre ...



Per bambini e ragazzi



Cosa serve...

Proteine e grassi: per la crescita

Calcio: per le ossa

Fattori vitaminici protettivi

Energia per muoversi, per crescere

Gusto: una sana dolcezza

Sicurezza: niente allergie, né conservanti

Comodità: un sano fast food...

Inoltre ...



Raspadura o patatine?

Lo stesso piacere...



Calorie vuote



Tanto nutrimento



21 giugno 2011

Per gli sportivi



Cosa serve...

Energia concentrata

Facilità di assimilazione

Regolarità della curva glicemica

Aminoacidi ramificati

Inoltre ...

Praticità di trasporto

Facilità di assunzione



21 giugno 2011

Per la terza età



Cosa serve...

Alta densità nutritiva: contro l'inappetenza

Massima digeribilità e facilità di assimilazione

Calcio: per contrastare l'osteoporosi

Gusto: negli anziani si modifica la percezione

Praticità facilità di conservazione

Inoltre ...



Bella Lodi, qualche consiglio...

Per il massimo del piacere... e il massimo del benessere



Un secondo perfetto

Uno snack ideale

Con la frutta: una bella coppia

**Pane, pasta, riso, polenta per un
equilibrato piatto unico**



21 giugno 2011