





### Frutta in guscio e semi oleaginosi

Sebbene il consumo regolare di **frutta in guscio** e **semi oleaginosi** sia un'indicazione nutrizionale supportata dalla letteratura scientifica, sia per la dieta mediterranea che vegetariana, i consumi odierni non sono adequati.

La scelta di introdurre i **semi** come primo ingrediente delle barrette naturali Rilevo, migliora l'adeguatezza nutrizionale e dà valore nutrizionale allo snack.

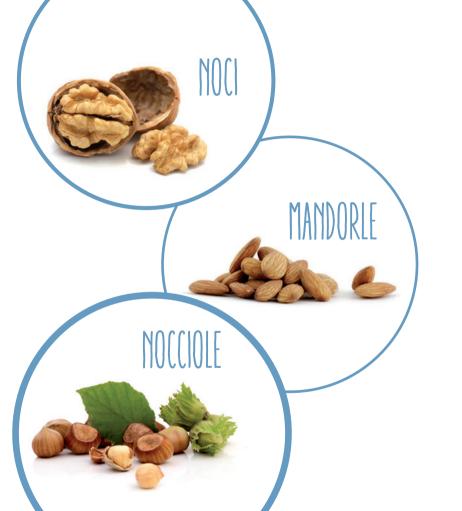
I **semi di lino** hanno il primato della presenza di fibra e di Omega-3, i **semi di girasole** hanno il primato della vitamina E e dei fitosteroli, i **semi di sesamo** hanno il primato del calcio mentre i **semi di zucca** si distinguono per la ricchezza di zinco, ferro e arginina (aminoacido precursore dell'ossido nitrico).

### Frutta in guscio e semi oleaginosi



Frutta in guscio e semi oleaginosi svolgono un'azione preventiva autonoma nei riguardi delle malattie croniche degenerative e non influenzano il peso corporeo. Inoltre la naturale sinergia di Omega-3, arginina e antiossidanti migliora la funzione endoteliale e la pressione arteriosa.

Gli studi epidemiologici associano il consumo di questa tipologia di alimenti alla ridotta incidenza e mortalità di malattie coronariche, diabete mellito e calcoli biliari, a cui si aggiunge il miglioramento del profilo lipidico.



C'è una recente evidenza relativa ad una diminuita prevalenza della sindrome metabolica dovuta alla ridotta adiposità viscerale in soggetti che per 12 mesi avevano assunto una dieta mediterranea integrata con 30 a di noci al giorno (1).

Il consumo di frutta in guscio è anche associato a più basse concentrazioni di molecole infiammatorie circolanti e a più alte concentrazioni plasmatiche di adiponectina, che contribuiscono alla riduzione del rischio cardiometabolico (2).

Inoltre, pur trattandosi di alimenti calorici, il loro giusto consumo è inversamente correlato con l'indice di massa corporea e con la circonferenza vita in entrambi i sessi (3).

Per queste ragioni M. de Longeril et al. hanno attribuito alla frutta in guscio e ai semi il ruolo di **alimenti funzionali** (1-4).

# GLI "SPEZZAFAME" RILEVO

Gli snack con soli ingredienti naturali

Le barrette Rilevo si caratterizzano per un bilanciato apporto di nutrienti, tra cui proteine vegetali, Omega-3, fibre, fitosteroli, ferro, zinco, selenio, vitamina E e arginina.



# Ore Senza Fame

#### TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g		Per 2	.5 g
Energia	443,9	kcal	111	kcal
	1853	kJ	458,8	kJ
Grassi	22,6	g	5,65	g
di cui: ac. grassi saturi	2,6	g	0,65	g
ac. grassi insatur	i 20	g	5	g
di cui: Omega 3	3,36	g	0,84	g
Omega 6	7,74	g	1,93	g
Carboidrati	41,2	g	10,3	g
di cui zuccheri	21,1	g	5,27	g
Fibre alimentari	10,5	g	2,62	g
Proteine	15	g	3,75	g
Sale	0,0375	g	0,094	mg
Potassio	1080	mg	270	mg
Magnesio	214	mg	53,5	mg
Ferro	5	mg	1,25	mg
Vitamina E	6,7	mg	1,68	mg

La barretta

### 2 Ore Senza Fame

contiene **11,75 grammi** di semi di lino, girasole, zucca, mandorle e noci.







#### TABELLA NUTRIZIONALE

	Per	Per 100 g		Per 30 g	
Energia	485	kcal	145,5	kcal	
:	2.029,24	kJ	608,77	kJ	
Grassi	28,33	g	8,50	g	
di cui: ac. grassi saturi	13,23	g	3,97	g	
ac. grassi insatur	i 15,10	g	4,53	g	
di cui: Omega-3	1,03	g	0,31	g	
Omega-6	4,34	g	1,30	g	
Carboidrati	43,51	g	13,05	g	
di cui zuccheri	32,20	g	9,66	g	
Fibre alimentari	11,11	g	3,33	g	
Proteine	11,80	g	3,54	g	
Sale	0,027	g	0,008	g	
Magnesio	188,00	mg	56,40	mg	15%VNR
Ferro	7,05	mg	2,11	mg	15%VNR

La barretta

### 3 Ore Senza Fame

contiene **10 grammi** di semi di lino, girasole, zucca, mandorle e noci a cui si aggiunge il gusto e la funzionalità del cioccolato.





VNR = valore nutrizionale di riferimento



#### TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 1	00 g	Per 5	60 g	
Energia	443,9	kcal	222	kcal	
	1853	kJ	926,5	kJ	
Grassi	22,6	g	10,39	g	
di cui: ac. grassi saturi	2,6	g	1,3	g	
ac. grassi insaturi	20	g	10	g	
di cui: Omega 3	3,36	g	1,68	g	
Omega 6	7,74	g	3,87	g	
Carboidrati	41,2	g	20,6	g	
di cui zuccheri	21,1	g	10,55	g	
ribre alimentari	10,5	g	5,25	g	
Proteine	15	g	7,5	g	
Sale	0,0375	g	0,0187	g	
Potassio	1080	mg	540	mg	27% VNR
Magnesio	214	mg	107	mg	29% VNR
Ferro	5	mg	2,5	mg	18% VNR
Vitamina E	6,7	mg	3,35	mg	27% VNR

VNR = valore nutrizionale di riferimento



Le due barrette di

### 4 Ore Senza Fame

contengono **23,5 grammi** di semi di lino, girasole, zucca, mandorle e noci.







#### TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g		Per 2	25 g	
Energia	515	kcal	129	kcal	
	2162	kJ	540	kJ	
Grassi	37	g	9,25	g	
di cui: ac. grassi saturi	5	g	1,25	g	
ac. grassi insaturi	32	g	8	g	
Carboidrati	28	g	7	g	
di cui zuccheri	21	g	5,25	g	
Fibre alimentari	12	g	3	g	
Proteine	13	g	3,25	g	
Sale	0,68	g	0,017	g	
Fosforo	545	mg	136,25	mg	20%VNR
Magnesio	249	mg	62,25	mg	17%VNR
Rame	1,1	mg	0,275	mg	27%VNR
Zinco	7	mg	1,75	mg	18%VNR

La barretta

### 2 Ore Senza Fame al sesamo

contiene **18,75 grammi** di semi di sesamo e nocciole.





VNR = valore nutrizionale di riferimento

# Miliardo di Fermenti

#### TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g		Per 5	Per 50 g	
Energia	510	kcal	127,5	kcal	
	2119	kJ	529,8	kJ	
Grassi	34	g	8,5	g	
di cui: ac. grassi saturi	5	g	1,25	g	
ac. grassi insaturi	29	g	7,25	g	
Carboidrati	32	g	8	g	
di cui zuccheri	20	g	5	g	
Fibre alimentari	12	g	3	g	
Proteine	13	g	3,25	g	
Sale	0,068	g	0,017	g	
Fosforo	545	mg	136,25	mg	20%VNR
Magnesio	249	mg	62,25	mg	17% VNR
Rame	1,1	mg	0,275	mg	27%VNR
Zinco	7	mg	1,75	mg	18%VNR

VNR = valore nutrizionale di riferimento

La barretta

# 1 Miliardo di fermenti

contiene **17,25 grammi** di semi di sesamo e nocciole e aggiunge all'effetto mineralizzante e immunostimolante di questi la carica probiotica di 1 miliardo di cellule di **Bacillus coagulans BC30**.



Carico glicemico per barretta: 4,48





### Snack a confronto

Gli snack dovrebbero gestire circa il **10% del fabbisogno** energetico quotidiano (circa 200 kcal/2000 kcal).

Molti snack che propone il mercato sono prevalentemente biscotti, merendine o barrette che hanno tra i loro ingredienti principali zuccheri semplici, proteine e grassi saturi.

Di conseguenza abbiamo molte probabilità di introdurre nutrienti che non solo ci allontanano dall'adeguatezza nutrizionale o dal nostro standard nutrizionale più appropriato, ma che possono indurre un iperconsumo, in quanto scarsamente sazianti, proprio per l'elevato tenore di zuccheri e il ridotto apporto di fibre.

# Snack prevalentemente presenti sul mercato







Aumento massa grassa

## Gli "spezzafame" Rilevo da ingredienti naturali

Viceversa gli snack che propongono come primi ingredienti semi oleosi e frutta secca in guscio, con presenza minima di zuccheri semplici (miele italiano utilizzato come unico addensante), sono dei veri "spezzafame" e contribuiscono a raggiungere quella che viene definita la porzione standard per questo tipo di alimento, che è di 30 g/die.



# "Spezzafame" proposti da Rilevo



# Aspetti salutistici delle barrette RILEVO

### 2 ORE SENZA FAME | 4 ORE SENZA FAME:

Il consumo giornaliero di 4 Ore Senza Fame soddisfa circa 1/4 del fabbisogno di fibra, potassio, magnesio, ferro e vitamina E. Inoltre l'apporto di 1,68 g di Omega-3 soddisfa pienamente il fabbisogno quotidiano rispetto ad un apporto energetico di circa 2000 kcal/die. Infatti è considerato ottimale l'apporto di Omega-3 pari allo 0,5/2% del fabbisogno energetico totale che per un apporto di 2000 kcal/die è nel range tra 1,1 e 4,4 g (5).

Il raggiungimento di un fisiologico senso di sazietà e la modulazione dei livelli di glucosio rendono le barrette Rilevo funzionali anche a programmi di riduzione del peso corporeo (fibra solubile, cereali e pseudocereali a basso indice glicemico).





#### 2 ORE SENZA FAME | 4 ORE SENZA FAME:

A ciò si aggiunge:

- protezione stress ossidativo ed effetto antiossidante ed endotelio-vaso protettivo (vitamina E, rame, zinco, selenio, manganese, arginina, Omega-3);
- effetto ipocolesterolemizzante (fitosteroli);
- modulazione trigliceridemia (Omega-3);
- protezione pelle e capelli (acido linoleico, vitamina E, zinco, ferro, manganese);
- protezione retina e sistema nervoso (luteina e Omega-3);
- protezione ossa e muscoli (calcio, fosforo, magnesio, manganese, proteine, vitamina K);
- immunoprotezione e prevenzione anticancro con particolare riguardo a prostata, mammella e colon (Omega-3, acido ellagico, lignani e fitosteroli);
- fertilità maschile (zinco e arginina).





#### 3 ORE SENZA FAME:

Aggiunge alle funzionalità già descritte quelle del cioccolato:

- effetto tonico, antidepressivo, euforizzante (teobromina e n-aciletanolamine);
- effetto cardioprotettivo e antitrombotico (catechine e polifenoli).

### 2 ORE SENZA FAME AL SESAMO:

I semi di sesamo sono tra gli alimenti indicati per incrementare l'apporto di calcio ma hanno anche importanti funzionalità:

- detossicazione epatica e incremento dell'attività della glutation-perossidasi (selenio, sesamina e sesamolina);
- neuro-immunoprotezione (zinco, folati, acidi grassi mono e polinsaturi);
- dermo e tricoprotezione (zinco, vitamina E, vitamina K, folati, biotina);
- azione antianemica (ferro, rame, acido folico).

#### 1 MILIARDO DI FERMENTI:

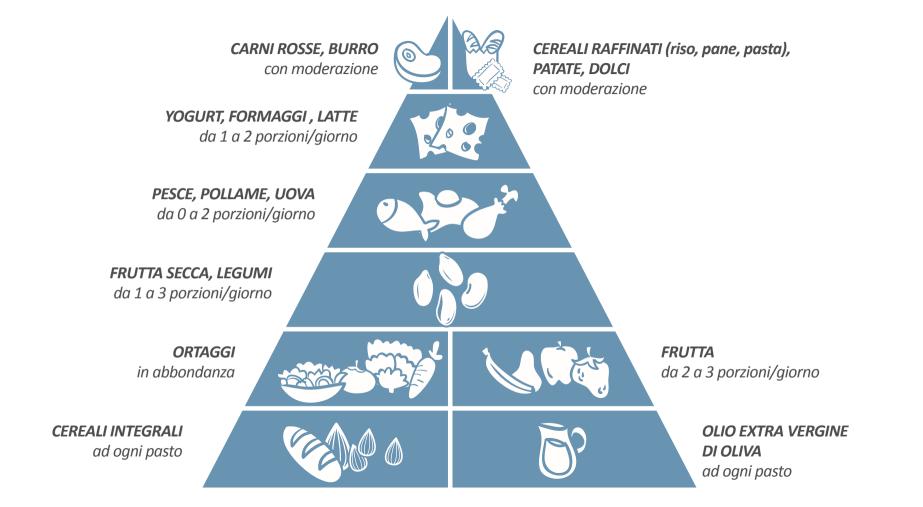
Aggiunge alle funzionalità descritte per la barretta 2 Ore Senza Fame al Sesamo:

attività probiotica del Bacillus coagulans BC30 che contribuisce a potenziare il sistema immunitario contrastando lo sviluppo di patogeni nel tratto gastrointestinale, a partire dall'Helicobacter pylori e promuoventdo miglioramenti del meteorismo, del dolore e della diarrea nel colon irritabile (6-7).



# LA NUOVA PIRAMIDE ALIMENTARE

Conferisce un ruolo fondamentale alla frutta secca, così come la piramide vegetariana.



# CIBO VERO

La differenza tra mangiare e nutrirsi

Le barrette Rilevo sono state scelte dalla

Fondazione del Gruppo Ospedaliero San Donato
(Milano) per essere inserite nel progetto
"Alimenta la tua salute".
L'iniziativa è volta a promuovere il consumo
di alimenti naturali e salutistici nei luoghi
di cura e di lavoro.

Un **cibo vero** è un alimento non lavorato industrialmente, prodotto soltanto con ingredienti esistenti in natura, senza l'aggiunta di preparati artificiali.
Un cibo vero non ha bisogno di sale e zucchero

o di aromi per essere gustoso.

Non ha neppure bisogno di vitamine e sali minerali aggiunti per essere considerato nutriente.

Un cibo vero non appesantisce mai in fase digestiva.

Le barrette RILEVO non contengono additivi, conservanti, grassi idrogenati, dolcificanti di sintesi e coloranti.



# BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- 1) De Longeril M., Salen P.: Potential use of nuts for the prevention and treatment of coronary heart disease: from natural to functional foods. Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis. 2001;11:362-371.
- 2) Nash S.D., Nash D.T.: Nuts as part of a healthy cardiovascular diet. Curr Atheroscler Rev 2008; 10:529-35.
- 3) Casas- Agustench P., Bullò M., Ros E., et al.: Cross-sectional association of nut intake with adiposity in a Mediterranean population. Nutr Metab Cardiovasc Dis 2011;21(7):518-25.
- 4) Salas-Salvadò J., Fernandez-Ballart J., Ros E., et al.: Mediterranean diet supplemented with nuts improves metabolic syndrome status. One-year results of the PREDIMED randomized trial. Arch Intern Med 2008; 158:2449-58.
- 5) Sinu (Società Italiana di Nutrizione Umana), LARN. Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energie, quarta revisione. SICS Editore, Milano 2014.
- 6) Larysa Hun: Bacillus Coagulans Significantly Improved Abdominal Pain And Bloating In Patients With IBS. Postgraduate Medicine, 2009; 121(2): 119–124.
- 7) BJ Dolin: Effects of a proprietary Bacillus Coagulans preparation on symptoms of diarrhea-predominant irritable bowel syndrome. Methods Find Exp Clin Pharmacol 2009; 31(10): 655–659.

# "Il cibo che mangi può essere la più sana e potente forma di medicina o la più lenta forma di veleno"

**Ann Wigmore** 

## Rilevo srl

EDUCAZIONE ALIMENTARE Via Nova, 3 - 29121 Piacenza Tel. 0523 695315 - Fax. 0523 1880450 segreteria@rilevo.com www.rilevo.com

