



COMUNICATO STAMPA

Dalla ricerca Galbusera nascono ColCuore i primi frollini e cracker con betaglucani che aiutano a ridurre i livelli di colesterolo

I due nuovi prodotti ricchi di fibre ampliano la gamma senza colesterolo e, inseriti nella dieta quotidiana, favoriscono la diminuzione del colesterolo

Milano, 8 maggio 2008 – Un frollino a base di frumento integrale, orzo e fiocchi d'avena ed un cracker integrale con grano soffiato in superficie, entrambi con betaglucani, le fibre solubili contenute naturalmente nei cereali: sono queste le caratteristiche di **ColCuore**, i nuovi prodotti nati dalla ricerca Galbusera che, inseriti nella dieta quotidiana, **favoriscono la diminuzione del colesterolo** e contribuiscono alla salute del sistema cardiovascolare.

Il controllo dei livelli di colesterolo nel sangue sta assumendo negli ultimi anni un'importanza fondamentale per il benessere dell'organismo. Un recente studio epidemiologico condotto dalla Società Italiana di Medicina Generale ha evidenziato come la presenza di una colesterolemia elevata sia oggi un fenomeno molto diffuso, legato principalmente ad un'alimentazione non corretta e ad uno stile di vita sedentario. I valori medi della colesterolemia totale, infatti, sono pari a 205 mg/dL nella popolazione adulta, tra i 40 e i 79 anni.

Galbusera, da sempre attenta alle esigenze dei consumatori e promotrice di uno stile di vita salutare, presenta oggi due prodotti, frutto della costante ricerca ed innovazione, che rispondono al bisogno di tenere sotto controllo in modo naturale il colesterolo, senza rinunciare alla bontà e al gusto.

Per una prima colazione leggera, digeribile e ricca di gusto, **ColCuore frollino** è la soluzione ideale perché a base di frumento integrale, fiocchi d'avena, orzo, germe di frumento e zucchero di canna. Il sapore moderatamente dolce lo rende adatto anche ad abbinamenti con miele e marmellata.



ColCuore cracker, invece, è il primo cracker integrale con grano soffiato in superficie, ricco di fibre e realizzato con lievito madre naturale che gli conferisce una particolare fragranza. E' perfetto per uno snack o a tavola per accompagnare il pranzo o la cena.

ColCuore di Galbusera sono i primi prodotti da forno ricchi di **betaglucani**, fibre solubili contenute nella fibra d'orzo e nei cereali che, inserite all'interno di una dieta povera di grassi ed uno stile di vita sano e attivo, possono aiutare a **ridurre** in modo naturale **il colesterolo "cattivo"**. I betaglucani, infatti, sono in grado di catturare il colesterolo in eccesso presente nell'organismo favorendone l'eliminazione e contribuendo a ridurre l'assorbimento da parte dell'organismo. Inoltre, grazie al contenuto esclusivo di olio di

mais, i prodotti ColCuore contribuiscono a mantenere un basso contenuto di grassi saturi scoraggiando il deposito di colesterolo sulle pareti cardiovascolari.

Entrambi i prodotti sono disponibili in confezioni porzionate. Una porzione di frollini (50g) oppure due porzioni di cracker (76g) al giorno apportano almeno 1,5g di betaglucani e contribuiscono a fornire all'organismo circa la metà della quantità utile a tenere sotto controllo il colesterolo.

Testati da Galbusera su un campione di consumatori, il frollino ed il cracker ColCuore hanno già ottenuto un giudizio più che positivo: il 97% degli interpellati ne ha apprezzato in particolar modo **leggerezza** e **digeribilità**, mentre il 96% del campione ne ha evidenziato l'**originalità** e la diversità rispetto a quanto disponibile oggi sul mercato. Cinque intervistati su sei hanno dichiarato la propria intenzione a comprare ColCuore e addirittura un consumatore su due è già certo dell'acquisto. Risultati che testimoniano ancora una volta l'immagine di credibilità che Galbusera si è costruita negli anni e che da oltre un decennio le garantiscono la leadership del mercato salutistico con una quota del 40%.

"L'innovazione è per noi un elemento imprescindibile e abbiamo sempre lavorato in questa direzione per rispondere alle richieste o anticipare i bisogni di un consumatore attento alla propria salute" ha affermato la Direzione Marketing. "La nuova gamma ColCuore, in cui crediamo molto, rappresenta la risposta ed un contributo al problema sempre più diffuso della colesterolemia con due prodotti unici nel loro mercato di riferimento, a base di betaglucani, nutrienti la cui validità scientifica è stata ampiamente dimostrata in letteratura e che possono contribuire in modo naturale a tenere sotto controllo questo problema" .

I nuovi prodotti ColCuore vanno ad arricchire la gamma dei Senza Colesterolo che già comprende i frollini RisoSuRiso, PiùLeggeri, LeggeriPlus, PiùIntegrali ed i cracker RisoSuRiso, Oliva, Mais e ZeroSale.

*L'intera gamma di cracker e biscotti Galbusera è certificata dal **Percorso Salute**, la filosofia produttiva dell'azienda che, alla tradizionale attenzione nella scelta degli ingredienti, abbina l'ideazione di ricette "dedicate" e ferree garanzie su provenienza e preparazione delle materie prime.*

I principi del Percorso Salute sono sintetizzati in una card presente su tutte le confezioni dei prodotti Galbusera che indica, in maniera trasparente, le rigide norme di sicurezza cui l'azienda si attiene durante tutte le fasi di realizzazione dei prodotti, dalla scelta delle materie prime al packaging. Garanzie certificate anche dall' Assicurazione Qualità - che definisce gli standard per le materie prime, i processi produttivi e il prodotto finito - e dal Controllo Qualità che verifica il prodotto lungo tutta la filiera e, attraverso test successivi on-shelf, fino al consumatore finale.

Galbusera S.p.a. è l'azienda leader nel segmento salutistico dei prodotti da forno in Italia, cui ha dato vita pionieristicamente negli anni '90 introducendo sul mercato la linea Speciali Salute. Presente da più di mezzo secolo sul mercato italiano, è guidata da oltre 70 anni dall'esperienza imprenditoriale della famiglia Galbusera, da sempre impegnata – sin dall'apertura del primo laboratorio artigianale a Morbegno nel 1938 – a conciliare tradizione e innovazione, all'insegna della qualità e della sicurezza. Profondamente radicata nel territorio lombardo, l'azienda conta 550 dipendenti e si divide tra i due poli di Cosio Valtellino, dove è iniziata la sua storia industriale e avviene la produzione, e quello di Agrate Brianza, dove sono concentrate le attività commerciali e di marketing. Galbusera ha chiuso il 2008 con un fatturato di 148 milioni di euro (+23% vs ap). Le linee di prodotti salutistici rappresentano oggi il core business dell'azienda (con una quota nel segmento di riferimento a valore del 24,1% nel mercato dei biscotti e del 35,2% in quello dei

cracker. Fonte: dati Nielsen, distribuzione moderna), e coprono circa il 70% del fatturato annuale. Per ulteriori informazioni: www.galbusera.it

Ufficio stampa Galbusera

Cohn & Wolfe

Barbara Castelli, Giulia Perani, Valentina Sargenti, tel. 02 20239 316 / 352 / 334

barbara.castelli@cohnwolfe.com; giulia.perani@cohnwolfe.com;

valentina.sargenti@cohnwolfe.com



ColCuore frollino

Frollino ricco di fibre con frumento integrale, fiocchi d'avena, orzo, germe di frumento e zucchero di canna.

Il primo frollino che aiuta a ridurre il colesterolo grazie al contenuto di betaglucani.

CARTA D'IDENTITÀ

Frollino ricco di fibre con betaglucani e senza colesterolo

Ingredienti: farina di frumento integrale 40%, fiocchi di avena 25%, zucchero di canna grezzo, olio di mais 14%, fibre di cereali (orzo, avena) ricche in betaglucani 8%, sciroppo di glucosio-fruttosio, farina di orzo 1%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), germe di frumento, sale marino integrale, aromi.

Valori Nutrizionali medi del prodotto su:	100 g	1 biscotto (6,3 g)
Valore energetico	428 kcal 1798 kJ	27 kcal 112 kJ
Proteine	7,8 g	0,5 g
Carboidrati, di cui:	62,5 g	3,9 g
Zuccheri	21,8 g	1,4 g
Amidi	40,7 g	2,5 g
Grassi*, di cui:	16,3 g	1,0 g
Saturi	2,4 g	0,2 g
Monoinsaturi	4,4 g	0,3 g
Polinsaturi	9,5 g	0,5 g
Colesterolo	inferiore a 0,5 mg	
Fibre alimentari	10,2 g	0,6 g
di cui Betaglucani	3,0 g	0,19 g
Sodio	0,4 g	0,03 g

Una confezione da 300 g contiene 6 porzioni da 8 biscotti. Prezzo consigliato al pubblico: euro 2,99

ColCuore cracker

Il primo cracker integrale con tanto grano soffiato in superficie, ricco di fibra d'orzo e realizzato con lievito madre naturale che gli conferisce una particolare fragranza. La presenza di betaglucani aiuta a ridurre il colesterolo.

CARTA D'IDENTITÀ

Cracker ricco di fibre con betaglucani e senza colesterolo

Ingredienti: farina di frumento, frumento integrale soffiato 10%, olio di mais 8%, fibre di cereali (orzo, avena) ricche in betaglucani 6%, farina di orzo 2%, cruschetto 1%, farina di riso, farina di grano saraceno 1%, lievito madre naturale, sale marino integrale, correttore di acidità (della lievitazione) carbonato acido di sodio, estratto di malto d'orzo, germe di frumento, lievito per panificazione (lievito di birra), aromi.

Valori Nutrizionali medi del prodotto su:	100 g	1 cracker (7,6 g)
Valore energetico	397 kcal 1674 kJ	30 kcal 126 kJ
Proteine	11,0 g	0,8 g
Carboidrati, di cui:	67,2 g	5,1 g
Zuccheri	2,0 g	0,2 g
Amidi	65,2 g	4,9 g
Grassi*, di cui:	9,3 g	0,7 g
Saturi	1,4 g	0,1 g
Monoinsaturi	2,5 g	0,2 g
Polinsaturi	5,4 g	0,4 g
Colesterolo	inferiore a 0,5 mg	
Fibre alimentari	8,0 g	0,6 g
di cui Betaglucani	2,0 g	0,15 g
Sodio	0,7 g	0,05 g

Una confezione da 380 g contiene 10 porzioni da 5 cracker. Prezzo consigliato al pubblico: euro 3,25

Il parere dell'esperto – a cura del Professor Eugenio Del Toma

Negli ultimi anni, in sintonia con l'accresciuta consapevolezza dei consumatori sul ruolo preventivo-terapeutico dell'alimentazione, si sono moltiplicate le innovazioni dell'industria alimentare e quindi l'offerta di alimenti funzionali, innovativi, fortificati, light ed anche di alimenti integrali e biologici.

Con il termine di "functional food" viene classificato genericamente qualsiasi alimento, parte di alimento, bevanda o gruppo di alimenti, dotato di potenziali effetti favorevoli sul mantenimento della salute e/o sulla prevenzione delle malattie. Per definizione il functional food deve avere però aspetto, odore e sapore, simili ad un alimento tradizionale e questo è anche l'imperativo che sottende l'impegno della Galbusera nella realizzazione dei suoi prodotti salutistici.

Il fatto di aumentare o diminuire la concentrazione o la biodisponibilità di un componente non può e non deve snaturare l'aspetto, il gusto e la piacevolezza, dell'alimento cosiddetto funzionale che non è in nessun modo un farmaco.

La proposta funzionale dei cracker o dei frollini sta nella scelta operata a monte sul tipo di fibra particolarmente ricca di betaglucani. E qui vale la pena di ricordare, non certo ai tecnologi o ai medici, che la fibra solubile ricavata dall'avena o dall'orzo può aiutare i consumatori abituali a "contenere" meglio una colesterolemia borderline e a modulare la glicemia post-prandiale, rispetto a quanto avverrebbe con prodotti dal gusto analogo ma con un minore contenuto di betaglucani.

Queste nozioni sono note e comprovate sperimentalmente da almeno due decenni; al riguardo ricordo di aver contribuito ad approfondirle in vitro, già nel 1991, con alcuni ricercatori dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e poi a validarle sui diabetici con i colleghi del Day Hospital per il Diabete dell'Ospedale "San Camillo-Forlanini" di Roma in un'apposita pubblicazione (European Journal of Clinical Nutrition, 1995).

Purtroppo, le industrie alimentari non avevano maturato all'epoca quella attenzione salutista e innovativa che oggi ne caratterizza buona parte della produzione e sono dovuti trascorrere diversi anni per passare dai primi ma poco gradevoli prodotti, addizionati di guar e glucomannani, agli attuali e soddisfacenti functional food.

In particolare, è stato condotto presso il Servizio di Diabetologia dell' Azienda Ospedaliera "San Camillo-Forlanini" uno studio sulla risposta glicemica e insulinemica dopo somministrazione di frollini Galbusera (per un totale di 50 g di carboidrati disponibili e 2.4 g di betaglucani). La ricerca è stata rivolta anche ai valori della colesterolemia ricontrollata dopo 30 giorni di somministrazione di 4 porzioni da 5 cracker ciascuna, per un'equivalente giornaliero di 3 g di betaglucani. La sperimentazione ha confermato quei vantaggi già riassunti dalle più recenti metanalisi, sulla flessione della frazione LDL-colesterolo, ma con in più la certezza di una buona accettabilità gastronomica del prodotto, anche dopo 30 giorni consecutivi di assunzione.

L'apprezzamento gustativo ha facilitato la compliance (non si sono avute defezioni fra i partecipanti) che in questo tipo di ricerche rappresenta, comunque, un aspetto essenziale se consideriamo che occorre continuità nell'assunzione di qualsiasi functional food per migliorare gli iniziali valori borderline della colesterolemia e soprattutto per stabilizzarli durevolmente.

In conclusione, fermo restando che questi prodotti sono e devono restare degli alimenti gradevoli, l'aggiunta di betaglucani dell'avena e dell'orzo ha dimostrato una buona intercambiabilità gustativa con altri biscotti Galbusera. Inoltre, la somministrazione dei frollini "ai betaglucani" pur non modificando, rispetto all'assunzione di una quantità isoglicidica di pane, il picco glicemico dopo mezz'ora dall'ingestione, dimostra nel confronto delle curve una maggiore stabilità glicemica nei prelievi successivi (dopo 60'-90 e 120'), il che potrebbe tradursi in un miglior senso di sazietà con minor ricorso ad altri spuntini, in mattinata o prima di cena, in corrispondenza della flessione fisiologica dei valori glicemici.

Più costante e in linea con i dati riportati in letteratura, la riduzione della colesterolemia dopo 30 giorni di assunzione giornaliera dei cracker al posto del pane, una riduzione tutt'altro che trascurabile per coloro che altrimenti avrebbero avuto, dal loro medico, il divieto di consumare cracker e biscotti oppure il suggerimento di un ricorso anticipato ai farmaci ipocolesterolemizzanti.