



RisoSuRiso: l'unico frollino con il gusto straordinario del riso soffiato

Friabilità e leggerezza insieme in un nuovo frollino con meno grassi e senza colesterolo

Milano, 17 aprile 2008 – Un gustoso frollino a base di farina di frumento, farina di riso e 100% oli vegetali, con una leggera pioggia di riso soffiato in superficie: sono queste le caratteristiche di **RisoSuRiso**, il nuovo frollino di Galbusera senza colesterolo e meno grassi

Per un pieno di energia in tutta leggerezza, RisoSuRiso è ideale per cominciare la giornata con un sapore nuovo e gustoso. Perfetto anche come spuntino a metà mattina o come dolce merenda negli intervalli della giornata, nella pratica confezione a porzioni è comodo da tenere in borsa per tutti i momenti in cui l'organismo ha bisogno di ricaricarsi o in cui ci si vuole concedere una pausa ricca di gusto.

Un frollino dal sapore delicato realizzato soltanto con oli vegetali ricchi di insaturi come quelli del mais, del riso e dei semi di lino. RisoSuRiso inoltre vanta il 30% di grassi in meno rispetto alla media dei frollini tradizionali. Grazie all'impiego di olio di semi di lino è anche naturalmente ricco di omega 3 e vitamina E, fondamentali per mantenere in forma l'organismo.

Gli Omega 3, infatti, sono acidi grassi essenziali alla base di quasi tutte le strutture cellulari che vantano effetti benefici per l'organismo, in particolare per l'apparato cardiocircolatorio, immunitario e per il sistema nervoso. Sono anche detti "essenziali" perché il nostro organismo non è in grado di sintetizzarli e deve quindi assumerli attraverso la dieta.

Gli effetti benefici degli Omega 3 sono inoltre intensificati dalla vitamina E naturalmente presente negli oli vegetali, la cui funzione antiossidante protegge l'organismo dagli attacchi dei radicali liberi.

RisoSuRiso è facilmente digeribile grazie al suo ingrediente fondamentale: il riso. Alimento naturale e sano che, con il suo basso contenuto di grassi, facilita l'assorbimento dei nutrienti da parte dell'organismo apportando proteine nobili con una composizione di aminoacidi migliore di quella di altri cereali. Il riso contiene infatti la lisina, un aminoacido essenziale che l'organismo può assumere soltanto attraverso l'alimentazione.

Il prodotto è stato già testato su un campione di consumatori e ha ottenuto risultati molto positivi. Il 94% degli intervistati apprezza infatti RisoSuRiso frollino perché leggero, digeribile, con una piacevole consistenza (92%), aspetto invitante (88%) e un buon sapore (85%).

Oltre l'80% del campione ha dichiarato la propria intenzione d'acquisto premiando l'originalità del prodotto rispetto a quanto oggi presente sul mercato insieme alla fiducia accordata al brand Galbusera da sempre garanzia di bontà e qualità.

Un'ottima valutazione che testimonia, ancora una volta, l'immagine di credibilità che l'azienda si è costruita negli anni presso il consumatore e che gli consente di occupare, da oltre un decennio, una posizione di leadership nel mercato dei prodotti da forno salutistici.

Nella gamma dei Senza Colesterolo, RisoSuRiso si aggiunge alla versione cracker presentata da Galbusera nel 2006 e amplia ulteriormente la linea **Speciali Salute** che comprende anche i Senza Zuccheri Aggiunti, Senza Sale, Senza Grassi Aggiunti e Senza Glutine. Un'intera linea di prodotti specifici realizzati con la massima cura per soddisfare le esigenze nutrizionali e salutistiche di tutti coloro che seguono un'alimentazione attenta e bilanciata senza rinunciare al gusto e alla bontà.

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.

RisoSuRiso

Il gusto del frollino e la leggerezza del riso: una fragrante novità con pochi grassi (30% in meno rispetto alla media dei frollini tradizionali) e senza colesterolo.

CARTA D'IDENTITÀ

Frollino con riso soffiato in superficie con meno grassi e senza colesterolo

Ingredienti: farina di frumento, oli vegetali non idrogenati 10% (olio di mais 7%, olio di riso 3% sul prodotto), zucchero, farina di riso 6%, riso soffiato 4%, amido di riso 4%, sciroppo di glucosio – fruttosio, destrosio, olio di semi di lino (fonte di omega 3) 1%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, difosfato disodico), emulsionante: lecitina di girasole, sale, aromi, proteine del latte.

Valori nutrizionali medi del prodotto su:	100 g	1 biscotto (7,3 g)
Valore energetico	439 kcal 1851 kJ	33 kcal 137 kJ
Proteine	6,5 g	0,5 g
Carboidrati di cui:	76,7 g	5,6 g
Zuccheri	21,0 g	1,5 g
Amidi	55,7 g	4,1 g
Grassi di cui:	11,8 g	0,9 g
Saturi	1,8 g	0,1 g
Monoinsaturi	3,5 g	0,3
Polinsaturi	5,9g	0,5 g
Omega 3	0,6 g	0,04 g
Colesterolo	Inferiore a 0,5 mg	
Fibre alimentari	2,0 g	0,1 g
Sodio	0,3 g	0,02 g
Vitamina E	2,0 g (20% RDA*)	0,1 mg (1% RDA*)

*RDA (razione giornaliera raccomandata)

I grassi presenti sono ricchi di insaturi e di Omega 3 e con un apporto di colesterolo nutrizionalmente trascurabile.

Una confezione da 350 g con 6 porzioni

Prezzo: 2,69 Euro