

Catalogo

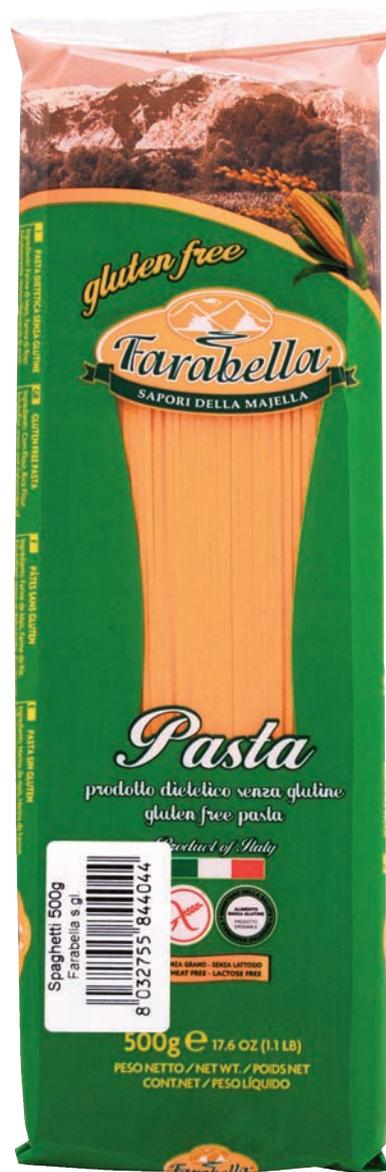


PER USO PROFESSIONALE

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

Linea Farabella

pasta di mais



cod. 3169

Spaghetti 404

gr. 500 x 12

Linea Demetra



cod. 2647
Ragù di Cinghiale
latta
gr. 820



cod. 2614
Ragù Bolognese
latta
gr. 830 x 1



cod. 2815
Crema di Carciofi
vaso
gr. 580



cod. 2823
Crema ai Cinque Formaggi
vaso
gr. 580



cod. 2803
Salsa Tartufata Bianca
vaso
gr. 580

Linea Gaia



cod. 2683

Ketchup delicato
secchiello
Kg. 5



cod. 2608

Senape tubo
820gr.



cod. 2613

Ketchup
tubo
950 gr.



cod. 2602

Maionese gourmet
tubo
820 gr.



cod. 2646

Maionese leggera
secchiello
Kg. 5



cod. 2981

Maionese
monodose
ml. 12 x 100



cod. 2986

Ketchup
monodose
ml. 12 x 100



cod. 2617

Senape
monodose
ml. 10 x 100

Dolci



cod. 2861

Panna Cotta "Demetra"
gr. 100 x 15 buste



cod. 2726

Crema Catalana "Demetra"
gr. 200 x 10 buste



cod. 2743

Diator Dispenser 276 bustine



cod. 2995

Crema Pasticcera "Demetra"
gr. 290 x 9 buste

Toppings



Topping Fabbri - conf. 950 gr.

cod. 2091 Crema di Amarena
cod. 2092 Crema di Caramello
cod. 2158 Crema di Cocco
cod. 2093 Crema di Cioccolato
cod. 2094 Crema di Fragola
cod. 2095 Crema di Frutti di Bosco

cod. 2096 Crema di Kiwi
cod. 2097 Crema di Caffè
cod. 2099 Crema di Mirtillo
cod. 1404 Crema di Passion Fruit
cod. 1813 Crema di Zabaione

Succhi di frutta



conf. bott. lt. 1,5x6 pet

cod. 693 Ananas
cod. 696 Arancia
cod. 697 Pompelmo



conf. bott. lt. 1x6 pet

cod. 643 Ace
cod. 644 Arancia Rossa
cod. 648 Mela Verde
cod. 640 Pera
cod. 641 Pesca



conf. bott. 0,20 lt x 24

cod. 634 Fragola
cod. 637 Mela Verde
cod. 639 Pesca e Mango
cod. 621 Pesca

cod. 625 Ace
cod. 624 Arancia Rossa
cod. 622 Albicocca

cod. 635 Mirtillo
cod. 629 Banana
cod. 638 Melograno
cod. 620 Pera



conf. bott. 0,20 lt x 24

cod. 674 Arancia Rossa
cod. 688 Pesca e Mango
cod. 687 Mela Verde

cod. 636
Succo di Pomodoro
Cirio

cod. 675 Ace Classico
cod. 682 Pompelmo Rosè Ice

Succhi di frutta **BIO**

conf. bott. 0,20 lt x 24



cod. 654
Nettare ACE



cod. 652
Nettare Albicocca



cod. 653
Nettare Arancia 100%



cod. 655
Nettare Mirtilli



cod. 650
Nettare Pera



cod. 651
Nettare Pesca

Aperitivo senza glutine



Birra Estrella Galicia

Senza Glutine
chiara vol. 4,6%

cod. 383

lt. 0,33 x 24



Birra Peroni

Senza Glutine
chiara vol. 4,7%

cod. 435

lt. 0,33 x 12



Patatine Pata Minibar

cod. 2759 - gr. 35 x 50

Le fonti normative

Oggi in Italia e nel mondo i prodotti definibili “senza glutine”, e che possono utilizzare tale dicitura per classificarsi come tali, sono quelli con contenuto di glutine < a 20 ppm.

La normativa comunitaria conferma quanto sostenuto da AIC da sempre, anche quando in Italia il significato di “senza glutine” veniva abbinato ad “assenza”, cioè “zero” glutine, o meglio, lo zero analitico rilevabile dagli strumenti di misurazione disponibili. Solo nell’ottobre 2003, il Ministero, con la nota 600.12/AG32/2861, a firma del Direttore Generale Ufficio Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria del Ministero della Salute, indica in 20 ppm il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico per i prodotti dietetici senza glutine.

Grazie anche alle evidenze scientifiche disponibili, dopo anni di discussioni nella comunità scientifica internazionale circa il limite massimo di glutine ammissibile in un alimento per poter essere considerato senza glutine, il Codex Alimentarius[2] ha approvato, nel 2008, la revisione dello Standard sui prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine (allegato III), che ha sancito che un prodotto alimentare, per poter essere definito “senza glutine” deve contenere meno di 20 mg/Kg (o ppm = parti per milione) di glutine, quantitativo misurabile tramite la metodica ELISA con anticorpo monoclonale r5, metodo Mendez. Tale metodica analitica è stata riconosciuta come metodo di tipo I dal Codex Alimentarius.

Considerando l’autorevolezza della Commissione Codex, che ha basato la sua decisione sulle maggiori evidenze scientifiche a livello internazionale, e considerando che la stessa posizione è stata assunta anche dalla Commissione Europea che ha sancito, tramite il Regolamento CE 41/2009 (allegato IV), che solo prodotti alimentari con contenuto di glutine inferiore a 20 ppm possono essere definiti “senza glutine”, risulta a tutti gli effetti evidente come il riferimento principale da cui partire per approfondire il tema delle contaminazioni sia la concentrazione massima di 20 mg/Kg. Lo stesso Regolamento CE 41/2009 introduce la categoria di prodotti dietetici (quindi resta inteso che la dicitura che segue NON può essere utilizzata dai prodotti di uso corrente) con contenuto di glutine tra 21 e 100 ppm, che definisce “a contenuto di glutine molto basso”. Non sono oggi disponibili nel mercato italiano, ma anche se avessero diffusione non si trova ragione per favorirne il consumo a scapito di quelli a contenuto di glutine < 20 ppm, trattandosi di prodotti né inediti per tipologia, né più buoni o palatabili, né più economici. Non sono di per sé tossici al celiaco, sia inteso. Andrebbero solo assunti in quantità inferiore.

La dieta senza glutine

Gli alimenti naturalmente privi di glutine

La tabella che segue elenca i cibi naturalmente privi di glutine e quelli che durante il processo di lavorazione tendenzialmente non subiscono rischi di contaminazione crociata involontaria da glutine:

Cereali, Farine e Tuberi:

riso, mais, miglio, grano saraceno, patate, manioca, amaranto, sorgo, quinoa
Fonti importanti di carboidrati, vitamina B

Frutta, Verdura e Legumi:

tutti i tipi di frutta (fresca, secca, essiccata, sciroppata).

Tutti i tipi di verdura (fresca, congelata, surgelata, etc) anche conservata (sott'olio, sott'aceto, sotto sale etc).

Tutti i legumi: fagioli, piselli, lenticchie, ceci, lupini, fave, soia

Fonti di: fibre, vitamine, provitamine e minerali, antiossidanti

Latte e derivati:

latte, yoghurt, formaggi, panna

Fonti di: calcio, proteine, vitamine

Carne, Pesce e Uova:

tutti i tipi di carne e pesce fresco, congelato, surgelato, al naturale, sott'olio, sotto sale etc

Fonti di: vitamine, proteine, oligoelementi, acidi grassi

Grassi da condimento:

grassi di origine animale: burro, lardo strutto

grassi di origine vegetale: oli vegetali (da preferire l'olio extravergine di oliva)

Fonti di: acidi grassi, vitamine liposolubili

Zuccheri, Dolciumi e Bevande:

tutti gli zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio, etc), miele, succhi di frutta non addizionati, bevande gassate (tipo CocaCola), caffè, vino, rhum, grappa, tequila, cognac, whisky scozzese.

Fonti di zucchero/alcool

Attenzione a: creme spalmabili (ma la Nutella è permessa!)

Gli alimenti naturalmente privi di glutine per i celiaci è bene conoscerli, ma è fondamentale anche riconoscerli, ossia leggere con attenzione le etichette dei prodotti per scoprirne magari le "tracce". Il vero problema si chiama contaminazione.

Il prontuario degli Alimenti

Il prontuario AIC degli alimenti è sicuramente uno strumento utile per orientarsi nel mondo degli alimenti senza glutine.

Non è però il solo strumento disponibile.

Sul prontuario AIC non ci sono tutti i prodotti senza glutine esistenti, ma alcuni prodotti dietetici notificati al Ministero della Salute che hanno il marchio Spiga Sbarrata di AIC più alcuni prodotti il cui inserimento in prontuario è richiesto dalle aziende.

Ricordiamo inoltre che solo gli alimenti prodotti in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute possono riportare sulla confezione l'indicazione "dietetico" e la scritta "senza glutine". L'elenco completo di tutti i prodotti notificati si trova sul Registro Nazionale del Ministero della Salute.

La dieta gluten free risolve nel 95% dei casi il danno intestinale, migliorando sia lo stile di vita sia la condizione di salute generale, prevenendo tumori, stabilizzando la massa ossea, riequilibrando l'assunzione di vitamine e minerali.

Certo, non è facile per i giovani accettare questa dieta di esclusione: oggi però i prodotti senza glutine sono simili nel gusto e nel confezionamento a quelli tradizionali.

Anche l'aspetto visuale aiuta i più piccoli ad avvertire meno questa "differenza".

L'alimentazione senza glutine però è fondamentale per la nostra salute, dedichiamole quindi la giusta attenzione.

Gusto e salute non sono necessariamente in contraddizione.

Mangiare senza glutine è dovere ma prima ancora deve essere piacere.

La Ricetta: Tagliatelle alla crema di peperoni

Questa non è una ricetta, è una storia: una domenica a pranzo un puparuolo incontrò un tagliolino e, dopo varie peripezie, vissero tutti felici e contenti... seduti attorno al tavolo con la cinta dei pantaloni sbottonata, con la pancia un po' gonfia, ma molto soddisfatti (e sazi!).

Senza Lattosio Senza Zucchero Senza Lievito Senza Soia

Ingredienti per 4 persone:

320 g di tagliatelle 482 Farabella

2 peperoni

3 pomodori grossi e maturi

1 cipolla

basilico

2 cucchiaini d'olio d'oliva

sale

pepe (facoltativo)

Difficoltà: Facile

Preparazione:

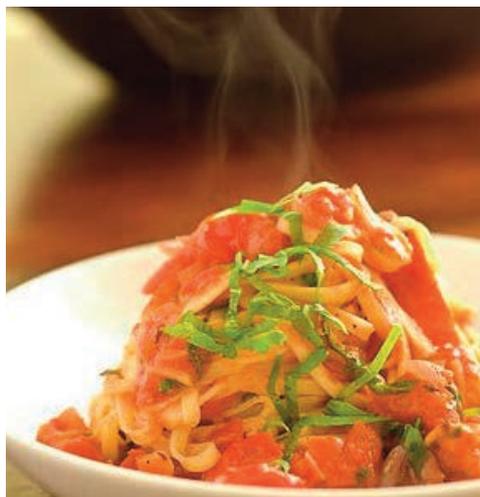
Pulite la cipolla, tritatela e mettetela a soffriggere in una padella con l'olio.

Pulite i peperoni, tagliateli a pezzi molto ma molto piccoli (più piccoli che potete!) e metteteli a cuocere nella padella, assieme ai pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a dadini.

Aggiungete un po' d'acqua, meglio se l'acqua di cottura della pasta, coprite con un coperchio e fate cuocere per una ventina di minuti a fuoco moderato, girando di tanto in tanto.

Aggiungete anche le foglie di basilico spezzettate e condite con un pizzico di sale ed una grattugiata di pepe. Quando è pronto condite le vostre tagliatelle con questa meravigliosa salsa!

Se però preferite che il sugo abbia la consistenza come più simile ad una crema, fatelo asciugare molto durante la cottura e quando è pronto aspettate che si raffreddi e poi frullate il tutto. Se poi sarà necessario, mentre la pasta cuoce potrete allungare un po' la salsa con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.



Buon appetito!

Via di Salone 131/d - 00131 - Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. - fax 06.41.91.073
info@birimport.com
www.birimport.com

Stampato il 22/09/2017