

# SPORT PASTA®

PASTA SPECIALE PER LO SPORT E IL BENESSERE



PASTA BILANCIATA AD ELEVATO TENORE PROTEICO



- ELEVATO CONTENUTO DI PROTEINE
- BASSO INDICE GLICEMICO
- RIDOTTO APPORTO DI CARBOIDRATI
- CON FOS FRUTTOOLIGOSACCARIDI
- ALTO CONTENUTO DI FIBRE

LE PROTEINE CONTENUTE CONTRIBUISCONO ALLA CRESCITA E AL MANTENIMENTO DELLA MASSA MUSCOLARE.

CONFEZIONE: 300 g (4 PORZIONI DA 75 g)  
FORMATI PASTA: MEZZI SEDANI - MEZZI RIGARONI

## A CHI SI RIVOLGE

### PER TUTTI

- Ottimo complemento post-allenamento o pre-exercise
- Alimento proteico utile per rimanere in forma
- Utile per chi svolge allenamenti intensi

TUTTI GLI SPORT CHE RICHIEDONO UN IMPEGNO MUSCOLARE INTENSO

## QUANDO USARE SPORT PASTA®



## CON Bio4Sport™ - MISCELA DI FARINE PROTEICHE E FOS, FRUTTO DELLA RICERCA E SVILUPPO ETHICSPORT

### INFORMAZIONI

SportPasta® è una pasta speciale ricca di proteine, a ridotto apporto di carboidrati e a basso indice glicemico, che può essere utilizzata anche per l'alimentazione degli sportivi o della popolazione attiva. SportPasta® è, inoltre, ricca di fibre e apporta FOS (fruttooligosaccaridi). Bio4Sport™ è una particolare miscela di farina di farro, concentrato proteico di soia e fruttooligosaccaridi, studiata per offrire una pasta speciale e innovativa. SportPasta® è realizzata con cereali e legumi sapientemente combinati per creare una miscela proteica equilibrata per le esigenze nutritive dell'organismo. Il farro contenuto apporta carboidrati complessi che rilasciano energia in maniera graduale e le proteine contribuiscono al mantenimento della massa muscolare.

### SICUREZZA E QUALITÀ

Questa pasta speciale è realizzata con materie prime di ottima qualità, viene trafilata ruvida al bronzo ed essiccata a bassa temperatura. SportPasta® è ottenuta secondo processi collaudati da antichi pastai e può essere consumata quotidianamente.

### LE PORZIONI DEL BENESSERE

Una porzione da 75g di SportPasta® rappresenta una valida alternativa alla pasta tradizionale: offre un elevato contenuto di proteine e fibre, fornendo un ridotto apporto di carboidrati.

### INGREDIENTI

Ingredienti: Bio4Sport™ 67% (Farina di farro, concentrato di proteine di soia, FOS - fruttooligosaccaridi da cicoria), semola di grano duro. Prodotto realizzato con cereali contenenti glutine e soia.

- TRAFILATA RUVIDA AL BRONZO
- CON FARINA DI FARRO BIOLOGICO
- ESSICCATA A BASSA TEMPERATURA
- CON GRANO COLTIVATO E MACINATO IN ITALIA
- SOIA CON TRACCIABILITÀ GARANTITA IP

Avvertenze: conservare in luogo fresco e asciutto (Umidità all'origine 12,5%). Prodotto da consumare esclusivamente previa cottura.

### VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g
<b>Valore energetico</b>	
kcal	340
kJ	1422
<b>Analisi media</b>	
Grassi	1 g
di cui Acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	51,4 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre	8,4 g
Proteine	27 g
Sodio	0,01 mg
Fos	1000 mg
Colesterolo	assente

### LINEE GUIDA PER UNA VITA SANA

L'esercizio fisico e l'attività sportiva sono fondamentali per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale nel breve e nel lungo periodo. Un'alimentazione corretta ed equilibrata rappresenta il sistema più adatto per soddisfare i particolari bisogni energetici e nutrizionali degli sportivi (amatoriali o professionisti) e di tutta la popolazione. Una corretta alimentazione trova la sua espressione in una combinazione di alimenti adeguata e variata, volta a soddisfare in modo equilibrato il fabbisogno di energia (calorie), di nutrienti (proteine, carboidrati, grassi, vitamine, minerali) e di sostanze utili sul piano fisiologico, come le fibre alimentari. Un'adeguata e costante idratazione permette il corretto funzionamento dell'organismo e un'efficiente eliminazione delle scorie. La dieta ha un ruolo importante anche nello sport. Pur non esistendo alimenti in grado da soli di migliorare le prestazioni fisiche, si può affermare che la dieta, associata ad un allenamento adeguato, può consentire il massimo rendimento agonistico. L'attività fisica e una corretta alimentazione sono inoltre utili per contrastare l'insorgenza dell'obesità.