AMÍO amplia la linea ZuppamiXlegumi con due nuove gustose ricette a base di Quinoa e Riso Integrale

Prosegue la collaborazione tra ILTA Alimentare e SmartFood attraverso una gamma di prodotti a base di legumi e cereali che uniscono sapore e benessere.

AMÍOprosegue sulla strada dell’innovazione al fianco di SmartFood. La linea ZuppamiXlegumi – lanciata con successo alcuni mesi fa – si arricchisce infatti di due nuove ricette, una preparata con Quinoa e l’altra con Riso Integrale.

Il progetto ZuppamiXlegumi, nato da una collaborazione con Smartfood*,* programma di ricerca in Scienza della Nutrizione e Comunicazione promosso dalla Fondazione IEO – CCM, ha dato vita a una linea di mix con legumi e cereali ideali per le zuppe, in cui il gusto eccellente si fonde con una composizione nutrizionalmente equilibrata che ha una resa perfetta in cucina.

La linea, già sugli scaffali della GDO da qualche mese con ZuppamiXlegumi e Avena, ZuppamiXlegumi e Farro e ZuppamiXlegumi e Grano Saraceno, amplia la propria gamma con due nuovi prodotti: ZuppamiXlegumi **e** Quinoae ZuppamiXlegumi e Riso Integrale.

ZuppamiXlegumi e Quinoa è una preparazione a base di legumi secchi (80%) e quinoa (20%) . Realizzata con quinoa rossa e gialla, combinata con piselli verdi e gialli e lenticchie rosse, ZuppamiXlegumi e Quinoa offre quello che i nutrizionisti definiscono un piatto sano senza rinunciare al gusto. La quinoa, chiamata “pseudocereale”, appartiene alla famiglia di biete e spinaci ed è in grado di apportare all’organismo sia buon quantitativo di carboidrati, caratteristica dei cereali, sia una buona qualità proteica, quasi paragonabile a quella dei legumi. Una porzione di ZuppamiXlegumi e Quinoa contiene inoltre un buon quantitativo di zinco e di ferro, rispettivamente un terzo e la metà del fabbisogno giornaliero di un adulto.

ZuppamiXlegumi e Riso Integrale è invece a base di riso thai e riso rosso integrale combinato con cicerchia decorticata, fave spezzate e ceci decorticati. Si distingue dagli altri mix per la presenza di riso rosso integrale che deve la sua colorazione alle antocianine, molecole cui si attribuiscono proprietà antiossidanti e che sembra proteggano dall’invecchiamento oltre ad essere benefiche per la salute cardiovascolare. Una porzione di ZuppamiXlegumi e Riso Integrale è anche in grado di apportare un terzo del fabbisogno giornaliero di potassio e più di metà di quello di magnesio.

I pack da 500 grammi contengono quattro porzioni perfettamente bilanciate e riportano informazioni nutrizionali elaborate da Smartfood insieme a preziosi consigli di utilizzo. I legumi e i cereali presenti all’interno di ZuppamiXlegumi sono scelti dal team di esperti sulla base dei loro profili nutrizionali e sono combinati in ricette nelle quali tutti gli ingredienti hanno un tempo di cottura uguale.

**AMÍO,** brand di ILTA Alimentare, propone prodotti ad alto grado d’innovazione: dal contenuto al pack e alla comunicazione, tutto è sviluppato per fornire al consumatore un preciso valore aggiunto.

Dichiara Fabrizio Cantoni, Direttore Commerciale di ILTA Alimentare: *“Siamo particolarmente contenti del successo riscosso dalla linea ZuppamiXlegumi di AMÍO, che è stata concepita per riscoprire il piacere di mangiare ciò che è buono e che fa stare bene. Questa gamma destinata alla grande distribuzione, ma anche alle mense di scuole e aziende, si arricchisce oggi di due nuove ricette che garantiscono sapori eccellenti insieme a ingredienti sani e a un corretto apporto nutrizionale”.*

DIDA**:**

* ZuppamiXlegumi e Quinoa è una preparazione a base di legumi e quinoa secchi, realizzata con quinoa rossa e gialla, lenticchie rosse, piselli verdi e gialli.
* ZuppamiXlegumi e Riso Integrale, particolarmente ricca di potassio e magnesio, è un mix a base di riso thai e riso rosso integrale combinato con cicerchia decorticata, fave spezzate e ceci decorticati.

Informazioni su ILTA Alimentare

Ilta Alimentare SpA è un’azienda fondata nel 2015 a Venezia, specializzata nella selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi e cereali.

Ilta Alimentare opera sul mercato italiano ed europeo con il brand **AMÍO**, che si distingue per la provenienza dichiarata dei suoi prodotti, frutto di un’accurata ricerca e selezione dei legumi nelle migliori aree produttive del mondo. Il progetto è nato con l’ambizione di riportare il gusto al centro delle scelte consapevoli dei consumatori attraverso una strategia di marketing e comunicazione orientata soprattutto al mondo digitale, che ha l’obiettivo di informare e creare un rapporto di fiducia con i clienti.

Per ulteriori informazioni

Ufficio stampa

Eidos – La forza delle idee

Mariaclara Nitti: [mcnitti@eidos.net](mailto:mcnitti@eidos.net)

Filippo Ferrari: [fferrari@eidos.net](mailto:fferrari@eidos.net)

Tel: 028900870