

Milano Temp. Max :

 **Focus
On Line**

Associato ANETT - Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolbero



APRI LE RUBRICHE

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

CONTATTI

LINK

REGISTRATI

TU SEI QUI

Home → Food and beverage → Tendenze → Combi Mais è arriva..

Combi Mais idrotechnologies è arrivato in città

L'agricoltura del futuro è già una realtà.

COMBI MAIS:

- prodotto italiano
- vegano
- meno acqua
- più prodotto
- più qualità
- senza glutine
- esente da aflatossine



Lunedì 28 novembre h 18.00 presso

i MangiaPolenta

STREET FOOD & DRINKS

Via Giosuè Carducci, 11, Milano

A MILANO DA I MANGIAPOLENTA SI PUÒ ASSAGGIARE LA POLENTA PRODOTTA CON L'AGRICOLTURA DEL FUTURO DI COMBI MAIS

Combi Mais è arrivato a Milano

Food and beverage

Anche I MangiaPolenta, innovativa realtà nella ristorazione che ha riscoperto la polenta, uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, ha scelto Combi Mais.



Il loro primo punto vendita si trova nel cuore di Milano in via Carducci 11. Altri ne seguiranno entro il prossimo anno.

I Mangiapolenta, che hanno apprezzato il progetto Combi Mais, ne utilizzano la farina per proporre ricette speciali nei loro menù.

Combi Mais idrotechnologies è arrivato in città
L'agricoltura del futuro è già una realtà.

COMBI MAIS:

- prodotto italiano
- vegano
- meno acqua
- più prodotto
- più qualità
- senza glutine
- esente da aflatoxina

Lunedì 28 novembre, 18.00 presso **i MangiaPolenta**
Via Cesare Carducci, 11 - Milano

Dopo 3 anni di ricerca e sperimentazione Mario Vigo, Presidente di Innovagri ha messo a punto "Combi Mais 3.0", l'innovativo protocollo iniziato nel 2014, in previsione di EXPO 2015, approvato e patrocinato da Innovagri e da Syngenta, multinazionale dell'agro-industria. Il progetto Combi Mais 3.0 è all'insegna della sostenibilità sociale, economica ma anche ambientale: permette, infatti, di risparmiare nell'utilizzo dell'acqua e sostiene la biodiversità.

L'innovativo protocollo permette di ottenere una granella di mais di elevata qualità, utilizzando una metodologia di produzione sostenibile ed esente da aflatoxine (micotossine altamente tossiche che derivano dal mais), mantenendole ampiamente al di sotto dei limiti minimi consentiti per legge, come confermato dai risultati delle analisi.

Comparazione tra polenta di Combi Mais e polenta generica:

VALORI ENERGETICI (100g)	POLENTA GENERICA	POLENTA COMBI MAIS
Kcal	353	346
VALORI NUTRIZIONALI (100g)	POLENTA GENERICA (g)	POLENTA COMBI MAIS (g)
Acqua	12,5	12
Carboidrati	75,1	75
Zuccheri	3,5	0,6
Proteine	9,2	9,2
Grassi	3,8	1
Fibra alimentare	2	0,8-1,5
Sodio	0,035	0,006
Amido	76,7	66
Colesterolo	0	0
Aflotossine (base e parti per mili)	22,5 (max di legge < 4)	5,47

Il mais, privo di glutine e ricco di ferro e minerali, è utile in caso di anemia, adatto per chi soffre di celiachia e un ottimo alimento per le donne in gravidanza e lo svezzamento dei bambini. È una fonte di acido folico, vitamina B1, ferro e altri minerali. È particolarmente digeribile e le fibre che contiene rallentano l'assorbimento degli zuccheri, mantenendo bassi i livelli di glicemia nel sangue. Grazie alle sue proprietà contribuisce, inoltre, a tenere bassi anche i valori di colesterolo cosiddetto "cattivo". Il mais è dunque un ottimo alimento, che viene usato anche in erboristeria per ottenere **prodotti utili a contrastare diabete, ipertensione, sovrappeso, ritenzione idrica e spasmi del colon.**

I partner di Combi Mais sono Syngenta, una delle principali aziende dell'agro-industria mondiale, Netafim, leader mondiale nello sviluppo, produzione e commercializzazione di soluzioni per l'irrigazione a goccia e la micro-irrigazione, Unimer, per la concimazione organo minerale, CIFO per la concimazione fogliare, Kuhn, per la fornitura delle macchine di precision farming, Molino F.LLI MARTINI per la lavorazione e distribuzione del prodotto al consumo alimentare umano e Istituto di Agronomia dell'Università di Torino

Info: www.combimais.com - www.facebook.com/InfoCombimais/

G.S.

