

Valori Nutrizionali

Mais* a granella vitrea Giallo Friuli del Cansiglio e Piadera ottenuto solo con **impollinazione libera** che permette di ottenere una materia prima **genuina** e di **eccezionale gusto e bontà**.

La produzione che otteniamo non è paragonabile per qualità e quantità a quella ottenibile dalle varietà ibride.

DENOMINAZIONE PROVA	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Allergene Glutine (LOD=1,00 mg/kg)	mg/kg	n.r.
Umidità	g/100g	1,2
Ceneri	g/100g	1,8
Fibre alimentari	g/100g	2,6
Carboidrati	g/100g	79,7
Proteine (Nx6,25)	g/100g	10,3
Grassi totali (idrolizzati)	g/100g	4,4
Grassi saturi	g/100g	0,7
Zuccheri totali	g/100g	0,9
Sale (Na come NaCl)	g/100g	0,64
Valore energetico	Kcal/100g	404,8
Valore energetico	Kjoule/100g	1713,6

Ingredienti: **Mais***, Acqua, Sale
Può contenere tracce di Glutine e Soia

* Biologico



Operatore controllato
n. IT 017 AV-386
AGRICOLTURA ITALIA



Controllato da
CEVIQ IT BIO 017
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF



Ca' delle Rose Soc. Agr. s.s.

Via Casello delle Acque, 34
33077 SACILE (PN) Italy
info@cadellerose.bio



CaDelleRose.bio

punti vendita



elenco aggiornato
nel sito web



da "antiche" varietà Italiane
GALLETTE di MAIS



Giallo Friuli del Cansiglio e Piadera

Salute Nutrizione

Il mais è un'ottima fonte di energia e di sostanze nutritive. Il chicco oltre ad essere ricco di carboidrati e fibre alimentari, contiene un'elevata concentrazione di Vitamine del gruppo B come la B1 (tiamina), B2 (niacina), B3 (riboflavina), B5 (acido pantotenico) e B6 (piridossina) rendendo gli alimenti derivati da esso molto importanti per l'apparato digerente e l'azione digestiva, per il cuore, il cervello, i capelli e la pelle. Nel mais inoltre ritroviamo una buona presenza di Vit. A, Vit. C, Vit. K unite ad un'elevata concentrazione di molecole con azione antiossidante, prime fra tutte i carotenoidi e i flavonoidi, tra i quali gli antociani che risultano essere tra i più potenti antiossidanti e li ritroviamo in buona concentrazione proprio in queste varietà di mais antichi. Inoltre sono ricche di Selenio e di molti altri minerali quali Potassio, Sodio, Zinco, Manganese, Magnesio, Calcio e Ferro migliorando notevolmente la funzionalità dell'organismo e contribuendo all'apporto giornaliero di questi importanti minerali.

I Mais Antichi

I mais antichi sono delle varietà di mais derivanti dalla tradizione contadina e dalla saggezza degli agricoltori custodi che, nonostante il loro graduale abbandono a favore di ibridi commerciali maggiormente produttivi e standardizzati introdotti durante il dopoguerra, sono stati mantenuti e tramandati fino ad ora. Le varietà di mais antichi sono state selezionate da agricoltori veneti più di due secoli fa e ancora oggi sono coltivate seguendo tecniche colturali sostenibili a basso impatto ambientale garantendo le migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Recenti studi hanno evidenziato come queste varietà, grazie alla maggiore rusticità, siano maggiormente adatte a sistemi d'agricoltura sostenibile e presentino importanti aspetti salutistici e nutrizionali rispetto alle varietà moderne.



Le Gallette

Le gallette di mais antichi sono un alimento sano e gustoso ottenuto direttamente dal chicco di mais intero attraverso un processo di pressatura e temperatura, umidità e pressione controllata, permettendo di mantenere la maggior parte delle proprietà nutrizionali. Le gallette di mais contengono quindi tutte le parti del chicco, compreso il germe, ricchissimo di antiossidanti e vitamine e della parte cruscale ricca di fibre e sali minerali. Le gallette di mais antichi di Ca' delle Rose sono un alimento semplice e sano adatto a tutti i palati. Ottimo per la colazione, come snack durante la giornata o come sostituto del pane sulle nostre tavole. Dato l'alto valore nutrizionale e salutistico, le gallette di Ca' delle Rose sono consigliate per la prevenzione ed il controllo di patologie quali ipertensione e problematiche gastrointestinali. Sono inoltre naturalmente prive di glutine e l'alto contenuto di fibre e metaboliti secondari, sali minerali e proteine, rendono questo prodotto appetibile ad un pubblico attento.



Il mais antico presenta inoltre una maggiore quantità e qualità di metaboliti secondari, fitochimica quali polifenoli, tocoferoli, flavonoidi e steroli. Si è osservato che la complessità riscontrata a livello di sostanze benefiche presenti, quali vitamine, minerali, antiossidanti, metaboliti secondari e fibre, favoriscano il miglior funzionamento dell'apparato digerente. Inoltre concorrono a mantenere a livelli più moderati il colesterolo cattivo (LDL). Queste varietà antiche di mais risultano essere molto importanti nella prevenzione di importanti patologie croniche nonché nel mantenimento di un corretto ed equilibrato stile alimentare. In conclusione i mais antichi di Ca' delle Rose, progenitrici di molte altre famose varietà antiche quale il Marano, risultano essere un elemento fondamentale in una corretta e sana alimentazione.



Chi siamo

I fondatori della "CA' DELLE ROSE" Rosema e Floriano, nati da famiglie che da generazioni hanno sempre coltivato la terra con sistemi naturali, dopo una vita dedicata al mondo industriale, nel 2009 hanno dato origine alla società agricola CA' DELLE ROSE con sede a Sacile (PN), non per la poetica nostalgia di chi insegue vecchi ricordi, ma per la concreta opportunità di aprirsi a nuovi orizzonti. Dopo anni di sperimentazioni assieme ad alcuni coltivatori della pedemontana alle sorgenti del fiume Livenza in provincia di Pordenone, sono riusciti a selezionare e recuperare alcune specie di mais antichi con sistemi di coltivazione al 100% naturali, senza utilizzare sostanze chimiche nell'intera fase di coltivazione della pianta, dalla preparazione del terreno alla raccolta, seguendo i principi dell'agricoltura sostenibile e rispettando rigorosamente l'ambiente. Dal 2015 in collaborazione con un coltivatore che condivide gli stessi principi, con l'utilizzo di impianti moderni, hanno completato la filiera per la produzione di gallette da antiche varietà di mais. Attraverso l'attento studio del processo di produzione e lavorazione siamo in grado di ottenere una galletta leggera e friabile dalle spiccate caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Dal campo alla tavola tutto il processo di produzione è rigorosamente controllato ed analizzato, al fine di poter fornire il miglior prodotto per la Tua salute, per la Salute della Terra e nel rispetto del lavoro dell'uomo.