Fresystem rivoluziona il mercato della prima colazione con MyBioma

fresystem-mybioma-pack-9f7100d3

Fresystem S.p.A, Azienda leader nella pasticceria surgelata con il brand Cupiello, presenta una novità assoluta: MyBioma, il primo prodotto che costituisce un importante patto tra scienza e industria perché combina la bontà, la fragranza e la leggerezza del prodotto da forno a lievitazione naturale, ricco in lievito Madre Cupiello fresco, con l'apporto di fibra alimentare proveniente da 10 fonti differenti. Un cornetto studiato scientificamente per contribuire al benessere personale grazie al mantenimento della diversità del microbioma intestinale, considerato il nostro secondo genoma.

Alfio Schiatti, Chief Commercial Officer di Fresystem commenta: *"Con MyBioma l'innovazione scientifica fa il suo ingresso nel mondo della prima colazione, rispondendo alle esigenze di benessere del consumatore moderno. Tutto questo senza tradire il gusto e la tradizione che caratterizzano la nostra offerta per la prima colazione rendendoci leader del settore."*

La ricerca scientifica come primaria fonte d'innovazione
L'innovativa formula di MyBioma è frutto dalla collaborazione tra Fresystem e il Prof. Danilo Ercolini, docente di microbiologia presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, a capo della Task Force dell'Ateneo per gli studi sul Microbioma. Le ricerche in corso sul microbioma, conosciuto comunemente come flora batterica intestinale, hanno chiarito il ruolo chiave dell'alimentazione per la composizione di queste colonie di milioni di microrganismi presenti nell'apparato digerente sin dalla nascita, essenziali per l'assimilazione di nutrienti, la sintesi di sostanze indispensabili, la regolazione dei livelli di colesterolo e l'efficienza del sistema immunitario.

Il mix di fibra alimentare studiato dal Prof. Ercolini proveniente da 10 fonti diverse tra cui patate, piselli, agrumi, bambù e semi di lino, è mirato a nutrire il microbioma, favorendo la diversità e l'equilibrio tra ceppi batterici. *"Non tutti sanno che lo stile di vita e l'alimentazione determinano la composizione del microbiota di ogni individuo più della genetica"* ha commentato il Prof. Danilo Ercolini, docente di microbiologia presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II *"sta alle*

scelte di ogni individuo modificare i batteri presenti nell'organismo in modo da prevenire determinate patologie. Con MyBioma tutto questo diventa possibile a partire dalla prima colazione".

Il prodotto

MyBioma si presenta come un classico cornetto vuoto ai cereali reso estremamente digeribile perché ricco in lievito Madre Cupiello fresco, lasciato a lievitare naturalmente per 36 ore, e una bontà senza pari in linea con la migliore tradizione napoletana. Inoltre, l'impasto privo di latte e uova lo rende ideale anche per chi segue una dieta vegana.