

Crescitone Credenza GELATERIA Gastronomia Capilunense

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Il meglio alla portata di tutti.

Qb8fto  
Qbo Universal Cutter Roboqbo

187 Avevia 2009

CRESCITONE CREDENZA

www.pasticceriainternazionale.it

## Quel plus che fa la differenza



Il nuovo olio extravergine di oliva Petrini Plus è frutto di una ricerca che ha visto impegnati l'**Azienda Agricola Fattoria Petrini**, di Monte San Vito, e il Centro Studi e Ricerche di Vitaminologia del Dipartimento di Biochimica dell'Università degli Studi di Bologna. Si tratta di un olio extravergine di oliva biologico che mantiene inalterate le sue caratteristiche originarie per gusto e proprietà nutrizionali, ma che ha un plus: favorisce la mineralizzazione delle ossa nella fase di accrescimento dello scheletro, nei giovani, e può attenuare la problematica di depauperamento delle stesse, in età avanzata, tipica della patologia dell'osteoporosi. Questa funzione è stata ottenuta aggiungendo all'olio extravergine le vitamine D3, K1 e B6, che aiutano ad assorbire e fissare il calcio introdotto con il cibo.

“È il primo passo di un nuovo prodotto che ha molte valenze sia da un punto di vista nutrizionale e del gusto, sia in un'ottica di etica d'impresa — afferma Francesca Petrini, titolare dell'azienda —. Abbiamo investito impegno, energie e risorse in questo progetto e siamo stati premiati. Petrini Plus apre la strada all'olio extravergine di oliva funzionale, che ci aiuterà a vivere meglio e ad allontanare il rischio di alcune malattie. In fondo, abbiamo solo ascoltato una frase di Ippocrate, che nel 400 a.C. diceva: Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo”.

L'olio extravergine di oliva biologico Petrini Plus dalle proprietà nutrizionali.