



**Limagrain**  
Ingredients

Frumento ad alto contenuto di amilosio

28/09/20

Naturally Innovating

Limagrain Ingredients – la nostra vocazione

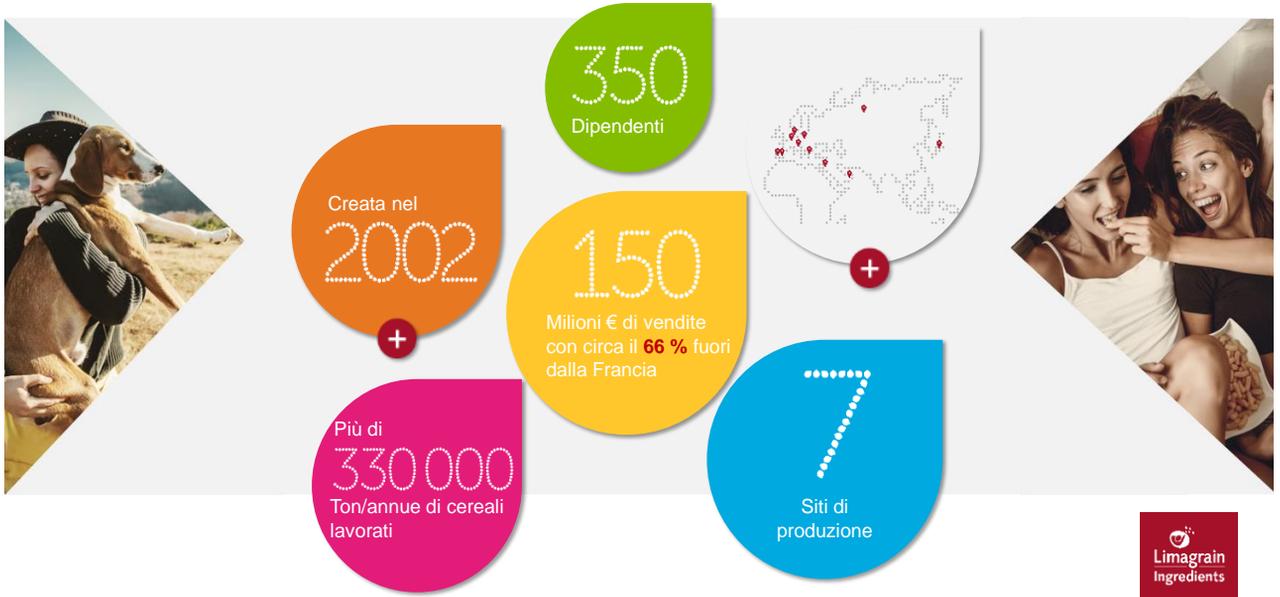


Mostriamo il potenziale naturale del grano

Gestiamo la nostra filiera integrata dal breeding al prodotto finito



## Limagrain Ingredients – 100% filiale Limagrain



## Più di 600 specialità

I principali prodotti provengono da catene integrate

### Forti trends



### Il nostro range

FARINE E  
GRANIGLIE

FARINE  
FUNZIONALI

INGREDIENTI DA  
FORNO

CEREALI SOFFIATI E  
INGREDIENTI TOSTATI

PICCOLI  
SNACK

FARINE DI  
MAIS PER  
PASTA

### I nostri mercati



**Limagrain  
Ingredients**



## Una catena integrata di varietà è un equilibrio ...

Limagrain Ingredients gestisce, Limagrain Ingredients finanzia...





## Focus: Frumento ad alto contenuto di amilosio



- ◆ Un grano più ricco di amilosio fornisce una farina bianca 10 volte più ricca di fibre, chiamate amido resistente (resiste alla digestione)
- ◆ Amido resistente - una specifica fibra, benefica per la salute *(sulla base di studi clinici)*

**1**

Importante fonte di fibre  
Aumenta la quantità di fibra nei prodotti a consumo

**2**

Abbassa la risposta glicemica

**3**

Impatta positivamente sulla salute dell'intestino

- ◆ Una vasta gamma di applicazioni



## Impatto nutrizionale sull'etichetta dei biscotti



### BISCUIT control

#### NUTRITION INFORMATION

Typical values	Per 100g of product
<b>ENERGY</b>	<b>1939 KJ</b> <b>462 KCAL</b>
<b>FAT</b>	17,7 g
of which saturates	10,5 g
<b>CARBOHYDRATE</b>	<b>64,0 g</b>
of which sugars	18,3 g
<b>FIBRE</b>	<b>1,36 g</b>
<b>PROTEIN</b>	10,9 g
<b>SODIUM</b>	0,2 g

### BISCUIT LIFYWHEAT 100%

#### NUTRITION INFORMATION

Typical values	Per 100g of product
<b>ENERGY</b>	<b>1806 KJ</b> <b>432 KCAL</b>
<b>FAT</b>	18,4 g
of which saturates	10,9 g
<b>CARBOHYDRATE</b>	<b>50,0 g</b>
of which sugars	18,7 g
<b>FIBRE*</b>	<b>15,93 g</b>
<b>PROTEIN</b>	8,8 g
<b>SODIUM</b>	0,26 g

x 11

\*Fibre from LIFYWHEAT flour has been measured by AOAC 2011.25

## NO CLAIM



**NUTRITIONAL CLAIM : Rich in fibre**

Commission regulation EU n° 1924/2006



**HEALTH CLAIM :** Replacing digestible starches with resistant starch in a meal contributes to a reduction in the blood glucose rise after that meal.

Commission regulation EU n°432/2012



# LIFYWHEAT

Dopo vent'anni di ricerca, Limagrain Ingredients propone un'innovazione unica: **LifyWheat**, il primo grano sviluppato per benefici per la salute, naturalmente ricco di amido resistente.

**LifyWheat** contiene il 40% di fibre di cui il 30% di amido resistente contro una media del 13% e del 5% rispettivamente per il grano standard.

**L'amido resistente**, considerato una fibra, ha la proprietà di resistere alla digestione, limitando così il livello di zucchero nel sangue. Questa resistenza gli permette di raggiungere il colon dove è un substrato di elezione per il microbiota, partecipando a una buona salute intestinale.

<https://lifywheat.com/>



# Grazie

Contact : [anne.lionnet@limagrain.com](mailto:anne.lionnet@limagrain.com)



● Naturally Innovating