



Probios: dalla ricerca “free from” arrivano i Bis-Free Biscotti biologici senza glutine e naturalmente senza lattosio

I nuovi biscotti ripieni sono il primo prodotto rivolto alle persone intolleranti al lattosio, garantiti anche senza glutine e vegan

Calenzano (Firenze), novembre 2021 - **Probios**, azienda leader in Italia nella distribuzione di alimenti biologici, promuove da oltre 40 anni la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da anni si dedica anche alla ricerca di prodotti adatti a chi segue regimi alimentari specifici.

Tra le referenze **free from**, Probios propone con successo oltre 400 prodotti biologici senza glutine (circa 160 mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale) e oltre 140 senza latte.

I due pilastri irrinunciabili per l'azienda toscana sono il gusto e l'innovazione: oltre ai 450 prodotti **gluten-free**, di cui 160 mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale, Probios intercetta nuovi interessanti trend per il comparto senza zuccheri. Grazie agli studi del reparto R&D sulle proprietà dell'eritritolo biologico, durati oltre un anno, Probios ha realizzato con successo la linea **Senza Zuccheri in più**, che sfrutta la proprietà dolcificante di questa sostanza naturale estratta dal mais e adatta a coloro che devono o desiderano ridurre l'apporto di zuccheri.

L'impegno nella ricerca free from è davvero centrale nel core business di Probios: l'ultimo vincente risultato è una duplice versione di biscotti, i **Bis-Free**, garantiti nel contempo senza glutine, senza latte e senza uova. Si tratta di gustosi biscotti farciti di golosa crema al cacao o alla vaniglia, specificamente formulati **per chi segue una dieta senza glutine e vegan**. Ottimi da inzuppare ma anche da portare sempre con sé per un dolce break, sono confezionati in astuccio in carta da 125g, in linea con la direzione intrapresa dall'azienda verso la riduzione degli imballaggi in plastica.

I Bis-Free sono anche **il primo prodotto Probios con dicitura “naturalmente senza lattosio”** in etichetta (per i quali il residuo di lattosio risulta essere <0,01% grazie al loro processo produttivo).

Come dichiara la **Dott.ssa Benedetta Belli, Nutrizionista Probios**, l'intolleranza al lattosio presenta numeri molto elevati nella popolazione media:

“In Italia si stima che il 50% circa della popolazione sia intollerante al lattosio, anche se non tutte le persone manifestano sintomi. La distribuzione varia a seconda delle zone, con maggiore presenza nel sud Italia e nelle Isole. Per essere assorbito a livello intestinale, il lattosio ha bisogno di scindersi nei suoi componenti più piccoli grazie all'azione di un enzima all'interno dell'intestino, la lattasi.

Nella maggior parte degli esseri umani l'attività della lattasi diminuisce naturalmente dopo lo svezzamento senza particolari risvolti, mentre negli intolleranti al lattosio si manifestano sintomi che coinvolgono il tratto gastro-intestinale e che insorgono solitamente da 1-2 ore a qualche giorno dopo l'ingestione di alimenti contenenti lattosio. Il lattosio, essendo lo zucchero del latte, è presente in tutti i prodotti a base di questo alimento.

Un prodotto viene definito “naturalmente privo di lattosio” se non contiene ingredienti lattei al suo interno.”



Con i nuovi Bis-Free, Probios conferma il proprio **impegno nella ricerca di soluzioni biologiche che siano sempre più allineate con le esigenze dei consumatori alla ricerca di qualità, gusto e sicurezza.**

Contatti per la stampa:

Trefoloni e Associati

Marta Franceschini: marta@trefolonieassociati.com - m: +39 347 7241216

Dante Trefoloni: dante@trefolonieassociati.com - m: +39 +39 339 3964334