

La gelatina: un prodotto “clean label”

NATURALE, SALUTARE, FUNZIONALE E SOSTENIBILE: SONO QUESTE LE PROPRIETÀ CHIAVE DELLA GELATINA. QUINDI, È UN PRODOTTO “CLEAN LABEL” PER ECCELLENZA:

Trasparenza

LA GELATINA RIDUCE IL NUMERO DEGLI **INGREDIENTI USATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI**, CONSENTENDO UN'ETICHETTATURA PIÙ BREVE E **CHIARA**



PROCESSO DI PRODUZIONE ALTAMENTE **TRASPARENTE**, **TRACCIABILE** E **CONTROLLATO**

Origine naturale

LA GELATINA È UNA PROTEINA DI **ORIGINE NATURALE** CONOSCIUTA DA SECOLI

LA GELATINA...

...È **PRIVA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)**



...**NON È UN ADDITIVO**

...È **PRIVA DI AROMI ARTIFICIALI**

> **NON SONO NECESSARI CODICI “E”**



Salutare e funzionale

LA GELATINA...

...**CONFERISCE UNA CONSISTENZA E UNA PALATABILITÀ UNICA** AI PRODOTTI ALIMENTARI E PUÒ AIUTARE A RIDURRE **GRASSI E ZUCCHERI**



NEI PRODOTTI FARMACEUTICI, AD ESEMPIO **NELLE CAPSULE**, LA GELATINA AIUTA A **PROTEGGERE GLI INGREDIENTI FARMACEUTICI**

LA GELATINA...

...**NON È ALLERGENICA***



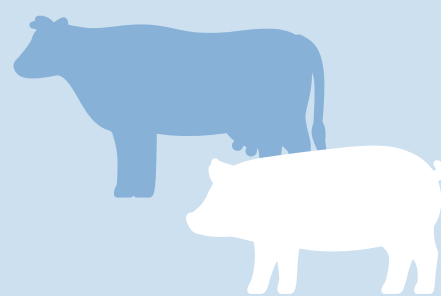
...HA LO **STATO “GRAS”** (GENERALMENTE RICONOSCIUTO COME **SICURO**)

* L'ETICHETTATURA DELLA GELATINA E DEL COLLAGENE A BASE DI PESCE È OBBLIGATORIA

* LE PERSONE CON SINDROME ALFA-GAL DOVREBBERO EVITARNE IL CONSUMO

Sostenibile

LA GELATINA CONSENTE **L'UTILIZZO DI TUTTE LE PARTI DEGLI ANIMALI ALLEVATI PER IL CONSUMO DI CARNE** E QUINDI AIUTA A EVITARE **GLI SPRECHI ALIMENTARI**



LA GELATINA CONTRIBUISCE ALL'**ECONOMIA CIRCOLARE**

