



Elenco esemplificativo di alimenti o categorie alimentari naturalmente privi di glutine.

- Amaranto, castagne, grano saraceno, legumi (ceci, fagioli, soia, ecc...), mais, manioca, miglio, patate, quinoa, riso, sesamo, sorgo, tapioca
- Tutti i legumi tal quali: freschi, secchi o in scatola
- Spezie ed erbe aromatiche tal quali: sale, pepe
- Olio di: arachide, colza, girasole, mais, oliva, palma, riso, soia, vinaccioli
- Estratto di lievito, lievito di birra (fresco)
- Burro, lardo, strutto
- Frutta oleosa con guscio o senza guscio tal quale: arachidi, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, non rivestita di oli vegetali
- Tutti i tipi di frutta fresca, secca o disidratata non infarinati tal quali: datteri, prugne secche, uva sultanina, non rivestita di oli vegetali
- Tutti i tipi di verdura tal quale: cruda, cotta, surgelata ed al naturale
- Verdure conservate: sott'aceto, in salamoia, sotto sale, sott'olio di oli ben specificati
- Uova
- Prosciutto crudo
- Tutti i tipi di carne e di pesce freschi o congelati
- Yogurt naturale (magro o intero)
- Miele, zucchero
- Panna fresca, a lunga conservazione, UHT e sterile
- Radici di liquirizia grezza
- Caffè, caffè decaffeinato
- Cognac, grappa, rum, tequila, bevande alcoliche in generale
- Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato) non addizionato di vitamine o altre sostanze
- Succhi e nettari di frutta a base di sola frutta
- Tè, tè deteinato, camomilla, infusi, tisane
- Vino, spumante



Una linea di prodotti autorizzata dal Ministero della Salute italiano gradevoli e nutrienti composta da:

Brioche, Croissants, Maddalene plum cake, (gocce di cioccolato, cacao, marmellata), Michette, Pane in cassetta, Tortino Plum cake (cacao, mirtili), Tostatine leggere

con i quali sostituiamo in modo soddisfacente i più classici alimenti per la colazione.



Distributore esclusivo per l'Italia:
Forlì - Via degli Scavi, 27 - tel. 0543 774174 - fax 0543 774711
e-mail: info@ibersan.it - www.ibersan.it



Celiachia

L'intolleranza al glutine non deve essere un ostacolo a condurre una vita normale.

La tecnologia alimentare mette a disposizione una quantità di alimenti **senza glutine**

così vasta e tale da proporre l'elaborazione di diete assolutamente gradevoli nelle quali non manca neanche il "pane".





La linea



»» Cos'è

La celiachia è l'intolleranza alimentare al glutine avente carattere permanente, che provoca lesioni intestinali. Il glutine è una frazione proteica che è presente in numerosi cereali quali frumento, segale, orzo, triticale, farro, kamut e graminacee come avena, spelta e tutti i loro derivati, ma non è contenuta in altri cereali quali riso, mais, miglio e grano saraceno o in altri vegetali quali sesamo, patate, castagne, sorgo, soia, manioca e quinoa dalle quali si ottengono comunque sfarinati da impasto.

»» Perché intolleranza?

Perché il glutine provoca danni alla mucosa intestinale dell'individuo (lesioni e successiva atrofia dei villi). Ma non sempre all'introduzione dell'alimento contenente glutine corrispondono sintomi clinicamente evidenti in persone celiache.

»» Perché permanente?

Perché è per tutta la vita. Coloro ai quali viene diagnosticata, l'assunzione di glutine, anche in tracce, può determinare la progressione della situazione di danno alla mucosa intestinale.

»» Quante persone sono colpite da celiachia?

Si calcola che nei Paesi mediterranei esista, approssimativamente, 1 persona ogni 200 affetta da celiachia, questa incidenza varia in gruppi omogenei di popolazione: tra i familiari - padri e fratelli - è di 5 ogni 100; aumenta in persone con diabete di tipo I (insulino-dipendenti) e in soggetti con sindrome di Down.

»» La diagnosi

Per la diagnosi della celiachia va accertato che:
• vi sia una lesione intestinale (attraverso una biopsia del tessuto intestinale)
• tale lesione sia imputabile al consumo di alimento con glutine.
Esistono analisi specifiche per evidenziare la presenza nel sangue di anticorpi contro la gliadina (AGA), anticorpi contro la transglutaminasi e antiendomio (EmA), tutte sostanze prodotte dall'organismo affetto da celiachia in presenza di glutine. Non si tratta però di metodi diagnostici del tutto attendibili perché sono frequenti risultati falsi, sia positivi che negativi. Il miglioramento che si verifica nell'eliminazione del glutine dalla dieta non garantisce la diagnosi; così come, non lo esclude, il fatto che alla reintroduzione non riappaiano i sintomi.

»» Sintomi

Dato che la celiachia è la conseguenza dell'effetto della gliadina del glutine sulla mucosa intestinale, i sintomi a livello digestivo, e il malassorbimento dei nutrienti, costituiscono le caratteristiche peculiari delle persone affette da tale patologia.

La sintomatologia dipende molto dall'età. In generale i sintomi digestivi classici predominano tra i più giovani.

Con l'aumentare dell'età, le manifestazioni digestive passano in secondo piano o mancano completamente e di conseguenza la diagnosi risulta più difficile.

»» La forma digestiva atipica

In alcuni casi si può manifestare solo con vomito o gonfiore addominale o stitichezza. In altri la sintomatologia è simile a quella caratteristica di una epatite.

»» La forma extradiagnostica atipica

Si può manifestare con: sintomi simili all'anoressia nervosa; anemia per mancanza di ferro insensibile al trattamento orale; disturbi del comportamento; ritardo della crescita (sono più frequenti quelli causati dalla celiachia che quelli dovuti a problemi ormonali); ritardo dello sviluppo della pubertà; ematomi in conseguenza del deficit di assorbimento della vitamina K.

»» Cosa fare?

Solamente seguendo una dieta del tutto priva di glutine si può normalizzare la mucosa intestinale eliminando i disturbi connessi con la celiachia e condurre una vita normale.

- »» Brioches
5 pz - 200g
- »» Croissants
5 pz - 175g
- »» Maddalene
8 pz - 170g
- »» Maddalene ripiene di crema di cacao
8 pz - 195g
- »» Maddalene ripiene di marmellata di fragola
8 pz - 195g
- »» Maddalene ripiene di gocce di cioccolato
8 pz - 170g
- »» Michette
6 pz - 198g
- »» Pane in cassetta
350g
- »» Tortino plum cake cacao
250g
- »» Tortino plum cake mirtilli
250g
- »» Tostatine leggere
22 pz - 100g