

(N U T R A C E U T I C A L)

[®]
AGRO
ALIMENTARE
SUD
NUTRACEUTICAL





IN PICCOLI CHICCHI, GRANDI VIRTÙ.

IN SMALL GRAINS, GREAT VIRTUES.





LA NOSTRA STORIA

**30 ANNI NELLA SELEZIONE
E TRASFORMAZIONE CEREALICOLA,
CON I PIU' ALTI LIVELLI QUALITATIVI.**

Nell'Italia centro meridionale, soprattutto in Puglia e Basilicata, la coltivazione dei cereali è antica di oltre 7.000 anni. Prima ancora che una scelta dell'uomo, una vera e propria risorsa naturale: la struttura dei terreni, le condizioni climatiche e la composizione dell'acqua garantiscono infatti alle colture livelli di qualità e di resa particolarmente elevati.

Qui il grano, l'orzo, il farro, il sorgo rappresentano una precisa e primordiale vocazione della terra. L'orzo è il frutto privilegiato di un'ideale e inimitabile combinazione di venti, acque, sole e terre feconde.

A San Nicola di Melfi, dal 1982 ha sede Agroalimentare Sud, impresa che trasforma esclusivamente l'orzo prodotto da oltre 2000 aziende agricole della zona con le quali ha stipulato contratti di coltivazione sostenibili: fornisce agli agricoltori le sementi, li assiste con i propri tecnici nelle operazioni agronomiche

e si impegna ad acquistare la totalità del raccolto.

In una filiera a basso chilometraggio, alte capacità gestionali e organizzative che nel corso degli anni hanno dato sviluppo a un esempio imprenditoriale sempre al passo coi tempi, capace di portare il prodotto italiano ai livelli della migliore concorrenza europea.

Un core business nella trasformazione dell'orzo distico in birra, un costante impegno in ricerca agronomica e analitica per l'ottimizzazione qualitativa delle materie prime, in una realtà d'eccellenza che ha saputo ampliare il proprio raggio d'azione anche in ulteriori linee produttive come quella per la produzione di farine arricchite in fibre solubili (β-glucani) derivanti dalla lavorazione di particolari varietà d'orzo, coniugando così la qualità del raccolto dell'uomo con il benessere nutrizionale per tutti.

OUR HISTORY

30 YEARS IN CEREAL SELECTION AND PROCESSING, ALL WITH THE HIGHEST QUALITY.

In central-southern Italy, above all in Puglia and Basilicata, the cultivation of cereal is over 7,000-years-old. Even before being a human choice, it is a real natural resource: in fact the structure of the soil, climatic conditions and water composition give crops very high quality and yield levels.

Here wheat, barley, spelt and sorghum are a precise and primeval vocation of the land. Barley is the privileged fruit of an ideal and inimitable combination of winds, water, sun and fertile soil.

Agroalimentare Sud, a company that processes only the barley produced by 2000 local farms with which it has drawn sustainable farming contracts, has been in San Nicola di Melfi since 1982: it supplies farmers with seeds, supports them with its technicians in their agronomic work and is committed to pur-

chasing the whole of the crop.

In a low mileage supply chain, through the years high management and organization skills have developed an entrepreneurial example constantly in step with the times, capable of bringing the Italian product to the level of the best European competitors.

Core business in the processing of two-row barley in beer, constant commitment to agronomic and analytical research for the optimization of the quality of raw materials, in a reality of excellence that has been able to widen its range of action also in different product lines such as the production of flour enriched with soluble fibre (β -glucans) coming from the processing of particular varieties of barley, matching the quality of the human crop with everybody's nutritional well-being.





**RICERCA
E SVILUPPO**



**A FAVORE
DELLA QUALITÀ,
L'APPORTO
DI COMPETENZE
SCIENTIFICHE,
AGRONOMICHE
E DI RICERCA APPLICATA.**

Spinta dalla volontà di creare nuove cultivar di orzo distico, impegnata anche nella selezione e controllo delle materie prime e delle tecnologie di processo, fin dai suoi esordi Agroalimentare Sud ha stabilito contatti e collaborazioni nel settore della ricerca con alcuni tra i più importanti operatori del mondo scientifico e industriale, sia a livello nazionale che internazionale. Di particolare rilievo in tal senso, il progetto a durata triennale finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica sull'impiego di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali.

RICERCA AGRONOMICA

L'ottimizzazione della materia prima rappresenta il punto nodale per il raggiungimento degli obiettivi finali. Per questo l'attenzione di Agroalimentare Sud è costantemente focalizzata sull'evoluzione e le novità che interessano il mondo delle sementi. I campi sperimentali sono realizzati secondo criteri che permettono di evidenziare le attitudini delle singole varietà all'impiego nelle produzioni specifiche.

RICERCA ANALITICA

La passione e l'esperienza acquisite nelle diverse ricerche effettuate, portano Agroalimentare Sud a incorporare nei suoi assets la società ISTA-IVS di Lodi, primaria società di ricerca e di miglioramenti genetici di specie vegetali attiva presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi. Dotata di ricercatori e laboratori di primo livello inseriti in un sistema di qualità globale, certificati UNI EN ISO 9001 e dotati di apparecchiature d'avanguardia, consente ad Agroalimentare Sud SpA di confermare come una società di primaria importanza nella creazione e selezione di cereali e ibridi di mais, nonché nella selezione e commercializzazione di sementi di frumenti, orzo, triticale, girasole, sorgo, soia, riso, foraggere, ecc. Un'attività alla quale si affiancano le attività analitiche di routine, per il più completo e affidabile controllo di produzione.

RESEARCH AND DEVELOPMENT


Driven by the will to create new two-row barley cultivars, committed also in the selection and control of raw materials and process technologies, right from the start Agroalimentare Sud established contacts and cooperations in the research sector with some of the most important operators in the scientific and industrial world, both nationally and internationally. Particularly relevant in this sense, the three-year project financed by the Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica (Ministry of University and Scientific and Technological Research) on the use of enriched raw barley in bio-active compounds for the production of functional foods.

AGRONOMIC RESEARCH

The optimization of raw materials is the nodal point for reaching the final objectives. For this reason Agroalimentare Sud is constantly focussed on the evolution and news of the seed world. Test fields are realized according to criteria that allow to highlight the aptitude of the individual varieties to be used in specific productions.

ANALYTICAL RESEARCH

The passion and experience acquired in the various research carried out led Agroalimentare Sud to merge with ISTA-IVS in Lodi, a primary research company working in the field of genetic improvements of vegetable species in the Parco Tecnologico Padano di Lodi. With first class researchers and laboratories integrated in a global quality system, holders of UNI EN ISO 9001 certification and boasting state-of-the-art equipment, it allows Agroalimentare Sud SpA to prove to be an extremely important company in the creation and selection of cereals and hybrid maize, as well as in the selection and marketing of wheat, barley, triticale, sunflower, sorghum, soy, rice, forage seeds, etc. A business that is supported by routine analytical activities for more reliable and enhanced production control.



IN FAVOUR
OF QUALITY,
THE INPUT
OF SCIENTIFIC,
AGRONOMIC
AND APPLIED
RESEARCH SKILLS.



NUTRACEUTICA

Gli alimenti funzionali possono essere definiti come alimenti naturali o trasformati che oltre a soddisfare le normali aspettative organolettiche e nutrizionali apportano chiari benefici alla salute umana prevenendo disfunzioni grazie a particolari ingredienti attivi dal punto di vista fisiologico. Il consumo di tali alimenti associato ad un corretto stile di vita può contribuire pertanto a migliorare lo stato di salute e di benessere, a prevenire alcune dismetabolie e a ridurre il rischio di malattie.

In questo contesto trovano significativo impiego gli alimenti a base di orzi e di farine di orzo ricchi in β -glucani. La preparazione di "alimenti funzionali" esige, in un primo tempo, la separazione o l'arricchimento del costituente dotato di una funzione specifica e, in una seconda fase, la messa a punto di formulazioni e tecnologie, per ottenere un prodotto finito, che preservino le caratteristiche sensoriali, tecnologiche e nutrizionali, nonché evitino lo svolgersi di processi

dannosi di natura microbiologica, chimica o chimico-fisica. Nel pieno rispetto e condivisione di tali principi, Agroalimentare Sud ha voluto mantenere intatta l'integrità della matrice naturale utilizzando tecniche di lavorazione esclusivamente fisiche quali perlatura, macinazione, micronizzazione e classificazione.

Con le farine ad elevato contenuto di β -glucani è possibile realizzare pane, biscotti, pasta, taralli e altro ancora. L'intensa attività di ricerca e sviluppo in cui è impegnata Agroalimentare Sud ha inoltre permesso di valorizzare alcuni co-prodotti del processo di maltazione dell'orzo proponendo il loro utilizzo nella dieta per via delle loro caratteristiche nutrizionali.

Di particolare interesse sono i prodotti identificati come Malt Rootlets e Barley Bran proposti come fonte per l'apporto nella dieta di proteine e fibre il primo e di antiossidanti il secondo. Alimenti funzionali per il benessere di tutti, garantiti dalle materie prime qualitativamente superiori di Agroalimentare Sud.



NUTRACEUTICAL

Functional foods can be defined as natural or processed foods that, apart from meeting normal organoleptic and nutritional expectations, bring clear benefits to human health by preventing dysfunctions thanks to particular ingredients that are active from a physiological point of view.

The consumption of these foods together with a correct lifestyle can therefore contribute to improve health and well-being, prevent some metabolic disorders and reduce the risk of disease.

In this context barley- and barley flour-based foods rich in β -glucans are significantly used.

The preparation of "functional foods" requires first the separation or enrichment of the component having a specific function and, secondly, the development of formulations and technologies to get to a finished product that keep its sensory, technological and nutritional characteristics and prevent harm-

ful microbiological, chemical or chemical-physical processes. In compliance with these principles, Agroalimentare Sud wants to keep intact the natural matrix integrity, using only physical processing techniques such as pearling, crushing, micronization and sizing. Flour with high β -glucan content can be used to make bread, biscuits, pasta, taralli and much more. The intense research and development program Agroalimentare Sud is committed to has also allowed to improve some co-products of the barley malting process offering them for use in diets because of their nutritional characteristics.

Particularly interesting are the products identified as Malt Rootlets and Barley Bran proposed as dietary sources of protein and fibre the former and antioxidants the latter. Functional food for everybody's wellbeing, guaranteed by Agroalimentare Sud raw materials of superior quality.



I β -GLUCANI DELL'ORZO

**DA PARTICOLARI VARIETÀ DI ORZO,
IL VANTAGGIO DI VALIDI APPORTI NUTRIZIONALI
E SALUTISTICI.**

Agire preventivamente sui fattori di rischio (ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia e sovrappeso) attraverso una dieta sana ed equilibrata, rappresenta oggi una scelta consapevole ed efficace per ridurre l'incidenza delle malattie cardiovascolari.

I β -glucani contenuti nella cariosside dell'orzo, esplicano a livello dell'organismo un'importante serie di effetti benefici: sono capaci di rallentare lo svuotamento gastrico, provocando l'insorgenza di una sensazione di sazietà; rallentano il transito intestinale poiché, assorbendo acqua, aumentano il volume del materiale alimentare ingerito provocando una particolare diluizione dei nutrienti, che possono comunque essere assorbiti dall'organismo, ma in tempi più lunghi. Questa caratteristica funzionale della fibra solubile si ripercuote favorevolmente sull'assorbimento degli zuccheri per i diabetici, riducendo di molto l'indice glicemico della dieta.

Infine, la fibra solubile aumenta l'eliminazione degli acidi biliari determinando la conseguente riduzione dell'assorbimento e della produzione endogena del colesterolo. Il ruolo funzionale esercitato dalle fibre alimentari solubili, con particolare attenzione ai β -glucani, sul metabolismo lipidico e glucidico è ormai scientificamente riconosciuto.

Di recente, infatti, i β -glucani dell'orzo hanno ricevuto il giudizio positivo dell'European Food Safety Authority che, in ben due richieste (EFSA Journal 2011;9(12):2470 e EFSA Journal 2011; 9(12):2471), ha avvalorato come dall'evidenza scientifica sia emersa una relazione causa-effetto tra il consumo di β -glucani da orzo e la riduzione del colesterolo LDL: "Barley beta-glucans have been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease".

BARLEY β-GLUCANS

*FROM PARTICULAR VARIETIES OF BARLEY,
THE BENEFIT OF GOOD NUTRITIONAL
AND HEALTHY SUPPLY.*

Pre-emptive action against risk factors (arterial hypertension, hypercholesterolemia and excessive weight) through a healthy and balanced diet is today a positive and effective choice in order to cut down the impact of cardiovascular disease.

The β-glucans in the barley caryopsis have an important beneficial role to play in the body: they can slow down gastric emptying, causing a feeling of fullness; they slow down the transit through the intestines because, absorbing water; they increase the volume of the ingested food causing a particular dilution of the nutrients that can anyway be absorbed by the organism even if over a longer period of time.

This functional characteristic of soluble fibre impacts favourably on the diabetics' sugar absorption, reducing considerably the diet glycemic index.

Finally, soluble fibre increases the elimination of bile acids with a consequent reduction in the absorption

and endogenous production of cholesterol.

The functional role played by soluble fibre, with particular attention to β-glucans, on lipid and glucidic metabolism has been scientifically recognized.

In fact, barley β-glucans have recently received the approval of the European Food Safety Authority that in the EFSA Journal 2011; 9(12):2470 and EFSA Journal 2011; 9(12):2471, has highlighted that scientific evidence has shown the existence of a cause-effect relationship between the consumption of barley β-glucans and the reduction in LDL cholesterol: "Barley beta-glucans have been shown to lower/reduce blood cholesterol.

High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease".

BETA BARLEY FLOUR

DESCRIZIONE

Farina d'orzo arricchita in beta-glucani ottenuta da uno speciale processo di decorticazione, micronizzazione e separazione.

INGREDIENTI

100% orzo di produzione nazionale. La varietà di orzo impiegata (BETA) non deriva da manipolazioni genetiche (OGM-free).

NOTE

La tecnologia produttiva è assolutamente naturale ed è rispettosa, ad ogni passaggio, della qualità, naturalità e sicurezza d'uso della matrice. Sono utilizzati esclusivamente sistemi fisici basati su parametri localizzativi, dimensionali, ponderali e/o densimetrici.

APPLICAZIONI

Realizzazione di prodotti di largo consumo quali pane, pasta, prodotti da forno (biscotti, merende, fette biscottate, ecc.), fiocchi per la prima colazione. Miscelando il prodotto in percentuali variabili dal 10 a oltre il 50% con le farine tradizionali di frumento si possono ottenere prodotti con caratteristiche funzionali percentualmente diverse. I quantitativi da assumere per ciascun prodotto, seppur dipendenti dalla concentrazione e dalla quantità della farina d'orzo utilizzata nella formulazione, non saranno superiori a quelli del prodotto convenzionale.

DESCRIPTION

Barley flour enriched with beta-glucans obtained by a special process of decortication, micronization and separation.

INGREDIENTS

100% nationally-produced barley. The variety of barley used (BETA) is GMO-free.

NOTES

Production technology is totally natural and complies at every stage with the matrix quality, naturalness and use safety. Only physical systems based on localization, dimension, weight and/or density parameters are used.

APPLICATIONS

Consumer products such as bread, pasta, oven-baked products (biscuits, snacks, crackers, etc.) and breakfast flakes. By mixing the product in variable percentages (from 10% to 50%) with traditional wheat flour, products with proportionally different functional characteristics can be obtained. Even if dependent on the concentration and quantity of barley flour used in the formulation, the quantities of each product to be taken will not exceed those of the conventional product.

BETA BARLEY FLOUR 9

**FARINA D'ORZO ARRICCHITA
CON UNA CONCENTRAZIONE
DI B-GLUCANI PARI AL 9%**

*BARLEY FLOUR ENRICHED
WITH A CONCENTRATION
OF B-GLUCANS EQUAL TO 9%*



CARATTERISTICHE CHIMICHE <i>CHEMICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 10,0%
Ceneri <i>Ash</i>	< 1,5%
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	< 10,0%
Grassi <i>Fat</i>	< 2,0%
Fibra Totale <i>Total fibre</i>	> 25,0%
Beta Glucani (tipo) <i>Beta Glucans (type)</i>	Legami beta 1,3-1,4 <i>Beta linkage</i>
Beta Glucani <i>Beta Glucans</i>	8,5% – 9,5%
Amido <i>Starch</i>	> 50,0%
Amilopectina <i>Amylopectin</i>	> 90,0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Cereali <i>Cereal</i>
Colore <i>Colour</i>	Avorio <i>Ivory</i>

CARATTERISTICHE FISICHE <i>PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Aspetto <i>Appearance</i>	Matrice secca a grana fine <i>Fine-grain dry matrix</i>
Granulometria <i>Grain size</i> (< 300 micron)	> 85%

BETA BARLEY FLOUR 11

**FARINA D'ORZO ARRICCHITA
CON UNA CONCENTRAZIONE
DI B-GLUCANI PARI ALL' 11%**

*BARLEY FLOUR ENRICHED
WITH A CONCENTRATION
OF B-GLUCANS EQUAL TO 11%*



CARATTERISTICHE CHIMICHE <i>CHEMICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 10,0%
Ceneri <i>Ash</i>	< 1,5%
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	< 10,0%
Grassi <i>Fat</i>	< 2,0%
Fibra Totale <i>Total fibre</i>	> 25,0%
Beta Glucani (tipo) <i>Beta Glucans (type)</i>	Legami beta 1,3-1,4 <i>Beta linkage</i>
Beta Glucani <i>Beta Glucans</i>	10,5% – 11,5%
Amido <i>Starch</i>	> 50,0%
Amilopectina <i>Amylopectin</i>	> 90,0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Cereali <i>Cereal</i>
Colore <i>Colour</i>	Avorio <i>Ivory</i>

CARATTERISTICHE FISICHE <i>PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Aspetto <i>Appearance</i>	Matrice secca a grana fine <i>Fine-grain dry matrix</i>
Granulometria <i>Grain size</i> (< 300 micron)	> 95%

BETA BARLEY FLOUR 13

**FARINA D'ORZO ARRICCHITA
CON UNA CONCENTRAZIONE
DI B-GLUCANI PARI AL 13%**

*BARLEY FLOUR ENRICHED
WITH A CONCENTRATION
OF B-GLUCANS EQUAL TO 13%*



CARATTERISTICHE CHIMICHE <i>CHEMICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 10,0%
Ceneri <i>Ash</i>	< 1,5%
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	< 10,0%
Grassi <i>Fat</i>	< 2,0%
Fibra Totale <i>Total fibre</i>	> 25,0%
Beta Glucani (tipo) <i>Beta Glucans (type)</i>	Legami beta 1,3-1,4 <i>Beta linkage</i>
Beta Glucani <i>Beta Glucans</i>	12,5% – 13,5%
Amido <i>Starch</i>	> 50,0%
Amilopectina <i>Amylopectin</i>	> 90,0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Cereali <i>Cereal</i>
Colore <i>Colour</i>	Avorio <i>Ivory</i>

CARATTERISTICHE FISICHE <i>PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Aspetto <i>Appearance</i>	Matrice secca a grana fine <i>Fine-grain dry matrix</i>
Granulometria <i>Grain size</i> (< 300 micron)	> 98%

PEARL BETA BARLEY



DESCRIZIONE

Orzo perlato.

INGREDIENTI

100% orzo di produzione nazionale. La varietà di orzo impiegata (BETA) non deriva da manipolazioni genetiche (OGM-free).

NOTE

Il prodotto è derivato dal processo di perlatura dell'orzo.

APPLICAZIONI

Può essere utilizzato per la preparazione di zuppe di cereali.

DESCRIPTION

Pearl bran.

INGREDIENTS

100% nationally-produced barley. The variety of barley used (BETA) is GMO-free.

NOTES

The product comes from barley pearling.

APPLICATIONS

It can be used in the preparation of cereal soups.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Colore <i>Colour</i>	Crema chiaro <i>Light creamy</i>

CARATTERISTICHE FISICHE <i>PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	VALORE VALUE
Aspetto <i>Appearance</i>	Chicchi allungati <i>Elongated seed</i>

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 13,0%
Ceneri <i>Ash</i>	1,20 ± 0,20%
Beta-Glucani (% s.t.q.) <i>Beta-Glucans (% as is)</i>	8,0 ± 0,5%
Densità <i>Density</i> (g/l)	> 790
Rotture <i>Breakages</i>	< 5,0%
Chicchi striminziti (vaglio 25 mm x 1,4 mm) <i>Stunted grains (25mm x 1.4mm screen)</i>	< 0,5%
Semi decorticati o parz. vestiti <i>Shelled or partially husked seed</i>	< 1,0%
Semi volpati, fusariati, anneriti <i>Mottled, blackened seeds or affected by fusarium</i>	< 1,0%
Chicchi cariati (n°/100 g) <i>Decayed grains (No./100 g)</i>	< 4,0
Semi estranei NON nocivi <i>NON harmful alien seeds</i>	< 0,1%
Semi estranei nocivi <i>Harmful alien seeds</i>	Assenti <i>Absent</i>
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	10,0% - 12,0%
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	78,0% - 82,0%
Materia Grassa <i>Fat</i>	1,5% - 2,5%
Fibra dietetica Totale <i>Total fibre</i>	15,0% - 20,0%
Contenuto energetico <i>Energy</i>	319,0 Kcal/100g - 1333,0 KJ/100g

MALT ROOTLETS

**DALLA LAVORAZIONE
DELL'ORZO,
IL VANTAGGIO
DI UN APPORTO
IN PROTEINE E FIBRE.**

Numerosi studi sostengono il ruolo funzionale esercitato dalla fibra alimentare nella prevenzione e nella cura delle malattie cardiovascolari e del diabete.


La quantità raccomandata di fibra totale (solubile e insolubile) da assumere è intorno a 25-30 grammi/giorno, superiore a quella che in questo momento si assume in Italia. La fibra insolubile si comporta prevalentemente come agente di rigonfiamento, in relazione alla loro capacità di trattene- re acqua, ed aumenta la velocità di transito intestinale. Il prodotto è costituito da radichette pure di malto d'orzo, deriva dal processo di maltazione subendo come unica lavorazione una fase di setacciatura e si propone per la realizzazione di prodotti da forno (biscotti, fette biscottate, ecc.) e fiocchi per la prima colazione.

Numerous studies uphold the functional role played by fibre in the prevention and cure of diabetes and cardiovascular diseases.

The recommended quantity of total (soluble and insoluble) fibre to be taken is about 25-30 g/day, higher than the one taken in Italy at the moment.

Because of its capacity of holding water, insoluble fibre acts mainly as a swelling agent and increases the speed of transit through the intestines.

The product consists of pure barley malt rootlets, comes from malting, undergoes just the sieving process and is suitable for oven-baked products (biscuits, crackers, etc.) as well as breakfast flakes.

A wide-angle photograph of a golden field of barley at sunset. The sun is low on the horizon to the right, casting a warm, golden glow over the entire scene. In the middle ground, a single, dark tree stands prominently against the bright sky. The foreground is filled with the texture of the barley stalks, which are illuminated by the low sun, creating a shimmering effect. The sky is a gradient of light colors, from pale yellow near the horizon to a soft blue at the top.

*FROM BARLEY
PROCESSING,
THE ADVANTAGE
OF PROTEIN
AND FIBRE SUPPLY.*

MALT ROOTLETS

DESCRIZIONE

Radichette pure di malto d'orzo.

INGREDIENTI

100% orzi distici di produzione nazionale. Le varietà di orzo impiegate non sono derivate da manipolazioni genetiche (OGM-free).

NOTE

Il prodotto è derivato dal processo di maltazione dell'orzo subendo come unica lavorazione una fase di setacciatura.

APPLICAZIONI

Realizzazione di prodotti da forno (biscotti, fette biscottate, ecc.) e fiocchi per la prima colazione. Miscelando il prodotto in percentuali variabili con le farine tradizionali di frumento si possono ottenere prodotti con caratteristiche percentualmente diverse. I quantitativi da assumere per ciascun prodotto, seppur dipendenti dalla concentrazione e dalla quantità di matrice utilizzata nella formulazione, non saranno superiori a quelli del prodotto convenzionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Cereali <i>Cereal</i>
Colore <i>Colour</i>	Bruno <i>Brown</i>



CARATTERISTICHE FISICHE PHYSICAL CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Aspetto <i>Appearance</i>	Matrice secca a grana grossa <i>Large-grain dry matrix</i>

DESCRIPTION

Pure barley malt rootlets.

INGREDIENTS

100% nationally-produced two-row barley. The varieties of barley used are GMO-free.

NOTES *The product is made with the barley malting process and the only processing it undergoes is sieving.*

APPLICATIONS

Oven-baked products (biscuits, snacks, crackers, etc.) as well as breakfast flakes. By mixing the product in variable percentages with traditional wheat flour, products with proportionally different characteristics can be obtained. Even if dependent on the concentration and quantity of matrix used in the formulation, the quantities of each product to be taken will not exceed those of the conventional product.

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 8,0%
Ceneri <i>Ash</i>	7,0% - 8,0%
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	33,0% - 38,0%
Vitamina E <i>Vitamin E</i>	1,56 mg/100g
α -Tocoferolo <i>α-Tocopherol</i>	1,47 mg/100g
β -Tocoferolo <i>β-Tocopherol</i>	0,08 mg/100g
γ -Tocoferolo <i>γ-Tocopherol</i>	0,47 mg/100g
δ -Tocoferolo <i>δ-Tocopherol</i>	0,14 mg/100g
α -Tocotrienolo <i>α-Tocotrienol</i>	> 0,35 mg/100g
γ -Tocotrienolo <i>γ-Tocotrienol</i>	> 0,60 mg/100g
δ -Tocotrienolo <i>δ-Tocotrienol</i>	> 1,0 mg/100g
Materia Grassa <i>Fat</i>	3,0% - 4,0%
Acidi Grassi Saturi <i>Saturate Fatty Acids</i>	1,00 g/100g
Acidi Grassi Monoinsaturi <i>Monounsaturate Fatty Acids</i>	0,30 g/100g
Acidi Grassi Polinsaturi <i>Polyunsaturate Fatty Acids</i>	2,20 g/100g
Fibra Dietetica Totale <i>Total fibre</i>	36,0% - 40,0%
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	8,04%
Fruttosio <i>Fructose</i>	0,15%
Glucosio <i>Glucose</i>	0,12%
Galattosio <i>Galactose</i>	0,05%
Maltosio <i>Maltose</i>	0,21%
Lattosio <i>Lactose</i>	0,05%
Saccarosio <i>Sucrose</i>	3,60%
Sodio <i>Sodium</i>	71,40 mg/100g
Contenuto energetico <i>Energy</i>	200,0 Kcal/100g - 847,0 KJ/100g



BARLEY BRAN

DALLA LAVORAZIONE
DELL'ORZO,
IL VANTAGGIO
DI UN APPORTO
IN ANTIOSSIDANTI.

*FROM BARLEY
PROCESSING,
THE ADVANTAGE
OF AN ANTI-OXIDANT
SUPPLY.*

I radicali liberi sono molecole molto reattive prodotte ogni giorno dal nostro organismo che esercitano un'azione negativa che si ripercuote sulla salute accelerando i processi di invecchiamento cellulare, deprimendo il sistema immunitario, favorendo l'insorgenza di numerose malattie.

Gli antiossidanti sono sostanze in grado di neutralizzare i radicali liberi e proteggere l'organismo dalla loro azione negativa.

I principali sono le vitamine (A, B, C ed E), i carotenoidi, i flavonoidi e i polifenoli, la maggior parte dei quali si trova in alimenti di origine vegetale. Numerosi studi sostengono il ruolo funzionale esercitato

dagli antiossidanti dimostrando che un corretto stile di vita associato all'assunzione di una elevata quantità di antiossidanti, mangiando frutta e verdura, può ridurre il rischio di insorgenza di malattie cardiache, aiutare il controllo del diabete ed anche rallentare gli effetti mentali e fisici dell'invecchiamento e dell'indebolimento delle ossa.

Il prodotto è costituito da crusca integrale d'orzo ottenuta dal processo di perlatura dell'orzo che dal chicco estrae gli strati esterni più ricchi in antiossidanti ed è adatto alla realizzazione di prodotti da forno (biscotti, fette biscottate, ecc.) e fiocchi per la prima colazione.

Free radicals are very reactive molecules produced daily by our body that have a negative effect on health, speeding up cell ageing, depressing the immune system and favouring the outbreak of diseases.

Anti-oxidants are substances that can neutralize free radicals and protect the body from their negative effect. The main ones are vitamins (A, B, C and E), carotenoids, flavonoids and polyphenols, most of which can be found in vegetables.

Numerous studies uphold the functional role played by anti-oxidants showing that a correct lifestyle

coupled with a high quantity of anti-oxidants, as well as fruit and vegetables, can reduce the occurrence of cardiac diseases, help in controlling diabetes and also slow down the mental and physical effects of ageing and bone weakening.

The product consists of barley bran obtained by perling that extracts from the grain the external layers that are richer in anti-oxidants and is suitable for oven-baked products (biscuits, crackers, etc.) as well as breakfast flakes.

BARLEY BRAN



DESCRIZIONE

Crusca integrale d'orzo.

INGREDIENTI

100% orzi di produzione nazionale.

Le varietà di orzo impiegate non sono derivate da manipolazioni genetiche (OGM-free).

NOTE

Il prodotto è derivato dal processo di perlatura dell'orzo.

APPLICAZIONI

Realizzazione di prodotti da forno (biscotti, fette biscottate, ecc.) e fiocchi per la prima colazione.

Miscelando il prodotto in percentuali variabili con le farine tradizionali di frumento si possono ottenere prodotti con caratteristiche percentualmente diverse. I quantitativi da assumere per ciascun prodotto, seppur dipendenti dalla concentrazione e dalla quantità di matrice utilizzata nella formulazione, non saranno superiori a quelli del prodotto convenzionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Odore <i>Odour</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Sapore <i>Taste</i>	Caratteristico <i>Distinctive</i>
Colore <i>Colour</i>	Bruno <i>Brown</i>

CARATTERISTICHE FISICHE PHYSICAL CHARACTERISTICS

VALORE VALUE

Aspetto
Appearance

Matrice secca
a grana grossa
*Large-grain
dry matrix*

DESCRIPTION

Barley bran.

INGREDIENTS

100% nationally-produced barley. The varieties of barley used are GMO-free.

NOTES

The product comes from barley pearling.

APPLICATIONS

Oven-baked products (biscuits, snacks, crackers, etc.) as well as breakfast flakes.

By mixing the product in variable percentages with traditional wheat flour, products with proportionally different characteristics can be obtained.

Even if dependent on the concentration and quantity of matrix used in the formulation, the quantities of each product to be taken will not exceed those of the conventional product.

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	VALORE VALUE
Umidità <i>Humidity</i>	< 8,0%
Ceneri <i>Ash</i>	5,0% - 6,0%
Proteine <i>Protein</i> (N x 6,25)	9,0% - 11,0%
Vitamina E <i>Vitamin E</i>	2,18 mg/100g
α-Tocoferolo <i>α-Tocopherol</i>	2,02 mg/100g
β-Tocoferolo <i>β-Tocopherol</i>	0,14 mg/100g
γ-Tocoferolo <i>γ-Tocopherol</i>	0,85 mg/100g
δ-Tocoferolo <i>δ-Tocopherol</i>	0,12 mg/100g
α-Tocotrienolo <i>α-Tocotrienol</i>	> 1,5 mg/100g
γ-Tocotrienolo <i>γ-Tocotrienol</i>	> 0,25 mg/100g
δ-Tocotrienolo <i>δ-Tocotrienol</i>	> 0,15 mg/100g
Materia Grassa <i>Fat</i>	4,5% - 6,5%
Acidi Grassi Saturi <i>Saturate Fatty Acids</i>	1,5 g/100g
Acidi Grassi Monoinsaturi <i>Monounsaturate Fatty Acids</i>	1,0 g/100g
Acidi Grassi Polinsaturi <i>Polyunsaturate Fatty Acids</i>	3,2 g/100g
Fibra Dietetica Totale <i>Total fibre</i>	57,84%
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	12,96%
Fruttosio <i>Fructose</i>	0,11%
Glucosio <i>Glucose</i>	0,07%
Galattosio <i>Galactose</i>	0,05%
Maltosio <i>Maltose</i>	0,05%
Saccarosio <i>Sucrose</i>	2,57%
Sodio <i>Sodium</i>	31,40 mg/100g
Contenuto energetico <i>Energy</i>	144,0 Kcal/100g - 605,0 KJ/100g



1K Kosher

Rabbi Menahem Hadad - Kasbrut Administrator

מנהל קשרי קשרי
מנהל קשרי קשרי



ISO 9001:2008

Per trasformazione
industriale di orzo
in prodotti crudi, maltati,
torrefatti e derivati,
da destinare
al consumo alimentare



AGROALIMENTARE SUD SPA
Zona Industriale S.Nicola di Melfi (Pz)
Italy
T +39 0972.78303
F +39 0972.78031
info@italmalt.com
www.italmalt.com

www.italmalt.com