



ZENZERO CRISTALLIZZATO

SCHEDA PRODOTTO



GINGER ZENZERO CRISTALLIZZATO

SCHEDA PRODOTTO
Porzionato in vasetti
da 180 grammi netti

Nella produzione Asiatica di Ginger la regione di Shandong (antico Regno di LU) in Cina ha sicuramente il podio, grazie alle caratteristiche organolettiche del prodotto. La coltivazione millenaria di tale varietà e le condizioni pedoclimatiche permettono di ottenere un prodotto con caratteristiche ineguagliabili. La concentrazione di Gingerolo ed altre sostanze attive come amminoacidi e minerali è perfetta. Basta assaggiarlo per rendersene conto.

INTRODUZIONE

Lo ZENZERO (Ginger in Inglese) è un vegetale perenne di cui si consumano i Rizomi (Radice Officinale).

Nella tradizione cinese legata alle cure con vegetali il Ginger è popolare a ragione dei provati benefici effetti. Il popolo Cinese consuma GINGER da millenni come coadiuvante nel mantenimento della salute del corpo.

Durante la dinastia MING nel "CODICE dei medicinali" sono stati descritti e classificati in un testo ufficiale gli effetti curativi

dei Rizomi.

Il Ginger: combatte gli stati influenzali, facilita la circolazione sanguigna, lenisce e protegge l'apparato digerente, lo stomaco e le mucose, combatte tutti i tipi di nausea anche quelle gravidiche così come i dolori articolari.

Studi moderni dimostrano che il consumo regolare di Zenzero accelera lo smaltimento delle calorie e riduce l'assorbimento del colesterolo da parte del fegato.

GINGER CRISTALLIZZATO

I Rizomi di Ginger sono consumati freschi, in polvere disidratata, in succo spremuto fresco, in salamoia, cristallizzato, in sciroppi e come additivo in molte bibite.

Il Cristallizzato è sottoposto ad un processo di Canditura a bassa temperatura che permette di mantenere le qualità organolettiche e ne rende il consumo facile in tutte le situazioni.

Nel processo di osmosi viene ridotto il contenuto in acqua dei Rizomi ed il contenuto in zucchero viene gradualmente aumentato attestandosi però a livelli che non superano il peso del prodotto stesso.

Il Ginger non ha bisogno di alti apporti di Zucchero per favorire la conservazione, esso non invecchia grazie alla propria conformazione chimica.

La perdita d'acqua è contenuta così come la perdita di peso che viene a determinarsi a fine processo.

Una volta completamente asciugato lascia cadere una parte dello zucchero rimasto in copertura che si deposita nel fondo dei contenitori.

Non sono utilizzati né additivi né conservanti durante la lavorazione e successivamente al processo.

Alla fine la composizione presenta i seguenti valori medi:

Ginger materia prima in pezzi: 43%
Zucchero assorbito ed in copertura: 42%
Acqua residua: 15%

I Componenti nutrizionali si presentano come segue per 100 grammi.

Valori medi per 100 g

Energia	1,275 KJ / 299 Kcal
Proteine	< 0,2 g
Grassi	< 0,1 g
di cui Saturi	< 0,1 g
Carboidrati	78 g
Zucchero	60 g di processo
Fibre	1,8 g
Amidi	1,5 g
Sodio	18 mg



NOVITÀ IN ARRIVO

È disponibile una linea una LIGHT, con il 30% di zucchero in meno. Invariate le altre caratteristiche.

GINGER
L I G H T

CONFEZIONE IN VASETTI DI PET CON SIGILLO TERMOSALDATO

Le confezioni vengono sigillate all'origine. Il processo di termosaldatura rende impossibile violarle senza rompere o modificare il sigillo collocato sotto il tappo girevole.

I vasetti richiudibili favoriscono un rifornimento sempre fresco ed a portata di mano per le più svariate occasioni.

Il riempimento e la pesatura vengono realizzati a mano, sia perché i tagli sono diversi (fette-barrette-cubi) sia per garantire un controllo costante della produzione che eviti: unità spezzate ed imperfezioni nella canditura (grumoli o mancate coperture).

I processi produttivi della marca "IL REGNO di LU" danno come risultato un prodotto uniforme in tutti i sensi: per caratteristiche organolettiche, forme e misure, in tutti e tre i tagli.

Il calcolo della durata del prodotto si basa su test di laboratorio con uno storico ormai di diversi decenni.

Nelle confezioni sono garantiti due anni senza che vadano perduti i principi attivi e le caratteristiche nutrizionali. Ci sono sperimentazioni che dimostrano che il Ginger cristallizzato mantiene la sua qualità intatta per più di due anni grazie alla propria composizione chimica, all'alto contenuto di fibre ed all'effetto batterio-statico dello zucchero utilizzato nel processo che inibisce la proliferazione di batteri.

I vasetti in PET da 180 grammi vengono confezionati in cartoni da 20 pezzi. I cartoni ospitano un solo taglio (fette, barrette o cubi); dimensioni 33x41 H11,5.



Il Regno di Lu® è un marchio di Tariba srl
Via Flavio Busonera, 56
35031 Abano Terme (PD)
BNDOO 0117898 Regione Veneto ITALIA

www.ilregno dilu.it
viva ilginger@ilregno dilu.it
+39 349 50 81 765

