



Acai bio in polvere

POWDER Nothing But Plants®

Elevato potere antiossidante

1 unità

30 razioni / Acai in polvere 100 g

26,00 €

INDICAZIONI PRINCIPALI:

Energia, immune (stimolazione delle difese naturali)

Marchio:



Scopri le eccezionali proprietà dei **SUPERALIMENTI** grazie alla nostra innovativa linea **POWDER Nothing But Plants®!**

Questa linea di prodotti è un concetto innovativo, un modo alternativo di assumere gli integratori alimentari e le sostanze nutritive più salutari: in frullati, insalate o con i propri piatti preferiti.

DESCRIZIONE

Grazie al contenuto in **polifenoli** (principalmente antocianine) e in **vitamina C**, l'**acai** (*Euterpe oleracea* C. Martius) è un frutto dall'**elevato potere antiossidante**.

Originario del Sudamerica, è uno degli alimenti funzionali più rinomati provenienti dall'Amazzonia e consumato da secoli per le sue proprietà sia nutrizionali sia **antiossidanti**, antiinfiammatorie e immunostimolanti.

Il nostro **Acai biologico "Kallawayas"**, ricco di antiossidanti, è il modo migliore per iniziare la giornata con una sferzata di salute e energia!

ORIGINE

L'Acai o Açai (*Euterpe oleracea* C. Martius, famiglia *Arecaceae*) è una palma cespitosa che può raggiungere i 20 m di altezza e che produce drupe di un colore viola scuro o nero-porpora con diametro di 2 cm. Originario delle regioni settentrionali a clima tropicale del Sudamerica, l'Acai è distribuito in Brasile, Venezuela, Perù, Colombia, Trinidad y Tobago, Guayana Francese e Suriname (1).

STORIA

La palma di Acai e i suoi frutti sono stati tradizionalmente usati sia a scopi alimentari sia officinali in tutta la regione amazzonica. Questo frutto era ad esempio consumato già in epoca precolombiana come ingrediente per miscele di bevande, dolci e succhi (1).

L'Acai è noto in portoghese con il termine Açai, a sua volta derivato dalla parola "iwasa'i" (frutto che piange), che in lingua tupi fa riferimento al succo che fuoriesce dal suo frutto (1). Oltre a quest'ultimo, anche le foglie della palma di Acai sono utilizzate nell'Amazzonia peruviana per intessere sombreros e realizzare la copertura di tetti e pareti (2).

COMPOSIZIONE

L'**Acai** è un frutto che contiene composti polifenolici (**antocianine** soprattutto) (2), vitamina A, vitamina C, tannini, proteine, ferro, calcio (1), fibre e fitosteroli, e che apporta energia grazie ai carboidrati e ai grassi monoinsaturi in esso contenuti.

Il nostro **Acai biologico "Kallawayas"** ha un valore ORAC* di 47.800 µmol TE e contiene 295 mg di vitamina C e 490 mg di antocianine per 100 g di prodotto.

*Il valore ORAC indica la capacità di assorbimento dei radicali liberi da parte di un alimento ed è espresso in Trolox Equivalenti (analoghi alla vitamina E).

- IL NOSTRO PRODOTTO

- **Nome del prodotto:** Acai in polvere (da agricoltura biologica)
- **Nome scientifico:** *Euterpe oleracea* C. Martius
- **Parte utilizzata:** Frutto

BENEFICI

Oltre all'elevato valore nutrizionale, l'**Acai** vanta molteplici proprietà, tra cui **l'azione antiossidante**, analgesica e antiinfiammatoria (3). Nell'Amazzonia, è inoltre molto apprezzato il frutto di **Acai**, ottimo per **rinforzare il sistema immunitario** (2).

POSOLOGIA

Si consiglia di miscelare 3 g di Acai in polvere con acqua, succhi, frullati o latte; in alternativa, può essere utilizzato come condimento per le insalate, oppure come ingrediente ideale per una colazione salutare quale è la famosa *Acai Bowl*.

RICETTE

Come si prepara un'*Acai Bowl*?

Questa colazione, davvero squisita, può essere preparata in diversi modi (4). Qui di seguito l'esempio di una ricetta (5):

Ingredienti:

- 1 cucchiaino di Acai biologico in polvere "Kallawayas"
- Bacche di goji "Manigango"
- 1 banana surgelata
- Frutti rossi surgelati
- Chips di cocco

- Latte di avena
- Flocchi di avena
- Mirtilli

Modalità di preparazione:

Unire la banana, i frutti rossi e l'Acai in un recipiente e tritare con un frullatore. Aggiungere il latte di avena, fino a ottenere la consistenza desiderata. Versare la miscela in una ciotola, quindi cospargere con mirtilli, bacche di goji, chips di cocco e flocchi di avena.

STUDI

L'Acai aiuta ad abbassare i tassi di colesterolo nel sangue e vanta **proprietà antiossidanti**, antinfiammatorie (6), immunostimolanti (7) e neuroprotettive (3). Per quanto riguarda le sue proprietà antiossidanti, uno studio pilota condotto su giovani atleti che hanno consumato succo a base di Acai e altri frutti per 6 settimane, ha permesso di rilevare un aumento dei livelli di polifenoli nel plasma nonché dell'antiossidante glutazione ridotto, a vantaggio di una maggior capacità antiossidante e di una lieve attenuazione del danno muscolare provocato dall'esercizio fisico (6).

Un altro studio ha analizzato gli effetti del consumo di polpa di Acai per 4 settimane nella prevenzione del danno ossidativo in donne in buona salute. Trascorso questo periodo è stato rilevato un **aumento della capacità antiossidante totale** e dell'azione dell'enzima catalasi, oltre a una diminuzione della produzione di specie reattive dell'ossigeno (8).

Infine, in riferimento alle **proprietà antiinfiammatorie** dell'Acai, uno studio sul potere antiossidante della polpa di Acai liofilizzata ha confermato una potenziale inibizione degli enzimi COX-1 e COX-2, entrambi implicati nei processi infiammatori (9).

BIBLIOGRAFIA

1. Alonso (2012) El fruto de asaí (*Euterpe oleracea*) como antioxidante. Revista de Fitoterapia 12 (2): 149-157.
2. Berdonces JL. Gran diccionario ilustrado de las Plantas Medicinales descripción y aplicaciones. Barcelona: Oceano Ambar, 2009.
3. Kolinski et al. (2016) Neuroprotective effects of açai (*Euterpe oleracea* Mart.) against rotenone in vitro exposure. Oxid Med Cell Longev 2016: 8940850.
4. http://www.huffingtonpost.com/2014/04/15/acai-bowls-recipe_n_5147465.html
5. <http://mividavegetariana.com/acai-bowl/>
6. Sadowska-Krepa et al. (2015) Effects of supplementation with acai (*Euterpe oleracea* Mart.) berry-based juice blend on the blood antioxidant defence capacity and lipid profile in junior hurdlers. A pilot study. Biol. Sport 32: 161-168.
7. Holderness et al. (2011) Polysaccharides isolated from Açai fruit induce innate immune responses. PLoS One 6(2): e17301.
8. Barbosa et al. (2016) Açai (*Euterpe oleracea* Mart.) pulp dietary intake improves cellular antioxidant enzymes and biomarkers of serum in healthy women. Nutrition 32(6): 674-80.
9. Schauss et al. (2006) Antioxidant capacity and other bioactivities of the freeze-dried amazonian palm berry, *Euterpe oleraceae* Mart. (Acai). J Agric Food Chem 54: 8604-8610.

Composizione

COMPOSIZIONE:

Per dose giornaliera: 3 g di polvere d'acai (proveniente dall'agricoltura biologica) (*Euterpe oleracea* C. Martius).

ALLERGENI:

Questo prodotto non contiene allergeni (secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011) né organismo geneticamente modificati.

PRODUZIONE E GARANZIA DI QUALITÀ:

Questo integratore alimentare è prodotto in laboratorio conformemente alle norme BPF. Le BPF sono le Buone Pratiche di fabbricazione in vigore nell'Industria Farmaceutica Europea (in inglese GMP: Good Manufacturing Practice). La concentrazione di principio attivo è garantita da costanti analisi, consultabili on-line.

Utilizzo

CONSIGLI PER L'USO:

1 razione (3 g) al giorno. Mescolare in acqua, succhi, frullati o latte. La polvere d'acai può essere utilizzata anche per condire pasti ed insalate.

PRECAUZIONI DI IMPIEGO:

Sconsigliato alle donne in gravidanza e durante l'allattamento. Non superare la dose giornaliera raccomandata.

AVVERTENZA:

Non sostituisce una dieta variata ed equilibrata ed uno stile di vita sano. Se si sta seguendo una terapia farmacologica, consultare il proprio terapeuta. Riservato agli adulti. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE:

Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.