

# Pasta Domata del Pastificio Palandri: la tradizione incontra l'innovazione



La **Pasta Domata** nasce dall'incontro tra l'esperienza del Pastificio Palandri e la ricerca scientifica di Heallo, azienda italiana di biotecnologie alimentari all'avanguardia nello sviluppo di fibre solubili a effetto ipoglicemizzante, ottenute da processi di economia circolare.

## I carboidrati “domati” grazie a JAXplus®: energia costante, equilibrio metabolico

Dopo un pasto tradizionale ricco di carboidrati, la glicemia può aumentare rapidamente, generando picchi seguiti da cali improvvisi di energia.

Grazie alla presenza di fibre ricche di **arabinosilani**, la Pasta Domata favorisce un assorbimento più graduale degli zuccheri, contribuendo a:

- ridurre l'innalzamento glicemico,
- mantenere stabile la curva glicemica,
- aumentare il senso di sazietà.

Si tratta di un aiuto concreto per il benessere di tutti i giorni, all'interno di uno stile di vita equilibrato.

# A chi si rivolge

La Pasta Domata è pensata per:

- Persone attente al controllo del peso
- Sportivi che desiderano un rilascio energetico più stabile
- Persone con esigenze di controllo glicemico
- Chiunque voglia prendersi cura della propria salute senza rinunciare al piacere della pasta

È adatta a tutta la famiglia, perché unisce tradizione, qualità e attenzione nutrizionale.

## Sapore tradizionale

La forza della Pasta Domata è nella sua naturalezza: l'innovazione nutrizionale non cambia l'esperienza a tavola! Gusto autentico, versatilità in cucina, perfetta con ogni condimento ma con un valore aggiunto in termini di equilibrio metabolico e benessere.

La fibra JAXplus® è estratta dal grano stesso, ecco perché il sapore e la consistenza della pasta non vengono alterati.

L'essiccazione a bassa temperatura del Pastificio Palandri preserva tutto il gusto e le proprietà delle semole pregiate che utilizza, semole di filiera toscana, per offrire ai propri clienti un prodotto sicuro, senza compromessi.