

Saboroso, saudável e sem glúten



"Somos especialistas e certificados em produtos sem glúten", afirma Fausto Benetazzo da Natural Bakery

Natural Bakery é uma empresa italiana especializada na fabricação de produtos 100% natural, sem conservantes, corantes e aromatizantes artificiais, principalmente produtos sem glúten para atender ao crescente número de pessoas celíacas e diabéticas, estendendo a toda população a oportunidade de ingestão de um alimento não prejudicial à saúde. Há 25 anos desenvolve estudos na área de engenharia de alimentos e é conhecedora do que há de melhor na Itália em insumos para produção de produtos

saudáveis, com baixo teor graxo e açúcar. O Empório Chiappetta é seu distribuidor exclusivo no Brasil e convidou a revista *Sorveteria Confeitaria Brasileira* para entrevistar Fausto Benetazzo, sócio proprietário da Natural Bakery.

Introdução

Segundo um estudo apresentado no início de 2007 pela Unifesp, que analisou o sangue de 3 mil doadores, 1 em cada 214 eram celíacos. Seguindo essa média, estima-se que no Brasil existam quase 4 milhões de portadores da doença, a maioria sem sequer desconfiar da sua existência. Um número que merece atenção, pois a doença celíaca é responsável por disfunções que vão desde desnutrição, perda de peso, osteoporose até câncer de intestino. Quando os portadores desta condição ingerem glúten (uma proteína presente no trigo, cevada, centeio, aveia e malte), uma reação inflamatória no intestino

delgado é desencadeada pelo sistema imunológico, a qual danifica as vilosidades intestinais responsáveis pela absorção de nutrientes.

O tratamento da doença consiste em uma dieta totalmente isenta de glúten. Os portadores da doença não podem ingerir alimentos como: pães, bolos, bolachas, macarrão, coxinhas, quibes, pizzas, cervejas, whisky, vodka, etc, quando estes alimentos possuírem o glúten em sua composição ou processo de fabricação.

De acordo com a ACEL-BRA - ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL, devido a exclusão total de alguns alimentos ricos em carboidratos e

Empório Chiappetta tem exclusividade na distribuição dos produtos da Natural Bakery no Brasil





fibras, a dieta do Celíaco habitualmente é composta em sua maior parte de gorduras (margarina, manteigas, óleos, etc) e proteínas (carne em geral) e em menor parte de carboidratos (massas sem glúten, açúcares, etc). Todo Celíaco que não transgride a doença, tende a ter um aumento do peso corporal, e desta forma deve ter uma dieta equilibrada. Para tanto, deve diminuir a ingestão de proteínas, moderar o consumo de gorduras e aumentar o consumo de frutas, sucos naturais, verduras e legumes, tornando sua alimentação mais adequada e saudável.

O glúten é a principal proteína presente no Trigo, Aveia, Centeio, Cevada, e no Malte (subproduto da cevada), cereais amplamente utilizados na composição de alimentos, medicamentos, bebidas industrializadas, assim como cosméticos e outros produtos não ingeríveis. Na verdade, o prejudicial e tóxico ao intestino do paciente intolerante ao glúten são "partes do glúten", que recebem nomes diferentes para cada cereal. No Trigo é a Gliadina, na Cevada é a Hordeína, na Aveia é a Avenina e no Centeio é a Secalina. O Malte, muito questionado, é um produto da fermentação da cevada, portanto apresenta também uma fração de glúten. Os produtos que contêm malte, xarope de malte ou extrato de malte não devem ser consumidos pelos Celíacos. O glúten não desaparece quando os alimentos são assados ou cozidos, e por isto uma dieta deve ser seguida à risca.

Os alimentos sem glúten são indicados apenas para pessoas celíacas?

As pessoas celíacas consomem alimentos sem glúten para terem uma melhor digestão, pois para eles a ingestão de glúten afeta diretamente seu sistema imunológico, causando uma inflamação no intestino e compro-

metendo a absorção de nutrientes. Veja, se estes produtos sem glúten são indicados para pessoas com deficiência digestiva, que precisam de uma alimentação saudável, imagine o efeito que fará nas pessoas que não possuem este sintoma. Até mesmo um organismo saudável será mais receptivo ao alimento sem glúten.

Os alimentos sem glúten necessariamente devem ser isentos de açúcar?

O glúten acrescido de açúcar e gordura vai compor uma molécula muito complexa para digerir pelo organismo. Agora, não estou dizendo que o alimento sem glúten não pode ser doce. Se um alimento sem glúten tiver em sua composição a farinha de arroz e outros ingredientes especiais e modificados (não transgênicos), será consumido mais facilmente pelo organismo.

An advertisement for ARTEPEÇAS Homogeneizadores. The background is a gradient of blue and purple. At the top, the word "HOMOGENEIZADORES" is written in large, bold, red letters. Below it is the ARTEPEÇAS logo, which consists of a red circle containing a white stylized letter 'A', with the word "ARTEPEÇAS" written in a red, outlined font below it. The text "Fabricação de HOMOGENEIZADORES com vazão de 10 a 30.000 lts/h, pressão até 2.000 BAR. Completa linha de peças de reposição, bem como assistência técnica e manutenção, para todas as marcas e modelos, nacionais e importados." is written in a smaller, white font. At the bottom, there are three images of different models of homogenizers, which are industrial machines with a green and silver color scheme. At the very bottom, the contact information is listed: "Rua Nelson Francisco, 31 - São Paulo - SP", "CEP: 02712-100 - Fone: 11-3934-2222", and "www.artepecas.com.br - artepecas@artepecas.com.br".



Quando se fala em dieta automaticamente as pessoas pensam em algo sem sabor. Como são os alimentos sem glúten?

Há muitas empresas na Itália especializadas em alimentos sem glúten, mas realmente poucas investem em pesquisas direcionadas para que o produto seja mais saboroso e atrativo ao consumo. Este é o diferencial da Natural Bakery. A empresa investiu e investe tempo em estudos sólidos para melhorar seu produto, pesquisando e selecionando fibras que agreguem sabor. A indústria alimentícia atribui o açúcar para dar sabor ao alimento. É doce, mas não é gostoso. O celíaco ou o diabético não podem consumir açúcar, mas nem por isso devem se abster de uma alimentação prazerosa. Todos os nossos produtos são certificados pelos órgãos italianos e em nossa fábrica não entra glúten, por isso somos 100% natural.

Como é o processo de elaboração de alimento sem glúten? Existe alguma restrição ou cuidado?

Alimentos sem glúten não podem ser feitos em recipientes e maquinários usados com outros tipos de farinhas. O simples contato com estes utensílios irá contaminar o produto sem glúten, perdendo este a sua propriedade. Porém isso não é um entrave em sua elaboração, pois é necessário destinar apenas uma pequena instalação com uma batedeira planetária e forno para a produção exclusiva de alimento sem glúten, o que não requer grandes investimentos.

Em escala industrial, o que seria necessário para fabricação de produtos sem glúten?

Continua sendo apenas planetária e forno. Nossos produtos são muito fáceis de serem manipulados e não quer uma linha de produção com várias etapas de processo de fabricação. É basicamente abrir a embalagem, adicionar ovos e gordura, bater e ir ao forno. Creio que a grande tendência do mercado atual é que estes produtos sejam produzidos pela indústria, pois aqui no Brasil há uma grande atenção aos produtos sem glúten e produtos dietéticos. Nossos produtos atendem a este mercado. No Brasil, diferencialmente da Itália, as pessoas diabéticas são mais conscientes que devem seguir uma dieta alimentar. A Natural Bakery oferece consultoria de negócio onde faz toda implementação com seu cliente, dando assistência técnica para que tenha um produto adequado

à tipologia de seu cliente/consumidor, orientando também nos critérios a serem seguidos para comercialização em diferentes pontos de venda.

Para a elaboração é preciso instalação exclusiva, para exposição do produto em ponto de venda também há esta restrição? O produto sem glúten pode ser exposto na mesma vitrine com outros produtos?

Não há nenhum estudo científico que comprove que o produto sem glúten pode ser contaminado depois de pronto. Porém, até mesmo como apelo comercial, é mais indicado que haja uma diferenciação. Como disse anteriormente, estes produtos não são exclusivos de celíacos ou diabéticos, são indicados, mas não exclusivos. E como há hoje em dia uma grande preocupação com uma alimentação mais saudável, é bom que o comerciante aproveite toda esta tendência para valorizar e dar destaque ao produto. Na Itália, nossos produtos são vendidos em farmácias, como indicadores de saúde.

A Natural Bakery atende quais segmentos do setor alimentício?

Temos produtos sem glúten para linha de padaria, confeitaria, pizzaria e sorveteria. Nossos produtos são ricos em proteínas, em fibras e atribuem uma textura e cremosidade homogênea. Oferecemos produtos de qualidade para uma alimentação saudável e saborosa. No Brasil, estes produtos são distribuídos exclusivamente pelo Empório Chiappetta.

RECEITAS



COCCO MIX

Não contém glúten

Intruções:

- 1000g de mistura para bolo;
- 500g de ovos;
- 300g de manteiga derretida ou óleo de semente;
- 100g de água (melhor se estiver quente)

Misture os ingredientes acima em uma batedeira por 5 a 6 minutos, em velocidade baixa. Asse a 170°-180°C por 40 minutos em forno com válvula fechada ou em um forno convencional.

Cocco Mix é um preparo especial para um produto macio e saboroso mesmo depois de vários dias. Nossa mistura é composta livre de glúten e farinha de arroz, altamente benéfico também para aqueles que não são celíacos já que as fibras contidas no arroz rapidamente se tornam energia, não açúcar como em preparos convencionais com amidos processados. Todos os nossos amidos são altamente selecionados e livres de glúten.

Ingredientes: açúcar, farinha de coco, amidos, leite em pó, E471, proteínas do leite, sabores naturais, fibras vegetais, pirofosfato tetrasodium, bicarbonato de sódio, ácido cítrico, sal.



DELICATÍSSIMA YOGHURT

Mistura para Mousse - Não contém glúten

Intruções:

- 250g de mistura Delicatíssima;
- 750g de creme;
- 250g de leite integral (temperatura ambiente)

Coloque o creme e o leite em uma batedeira de 2 a 3 minutos em velocidade média e adicione lentamente a mistura delicatíssima.

Despeje dentro de taças de sobremesa ou forminhas e deixe gelar. Quando o mousse ficar rijo e gelado, retire, decore e sirva.

Delicatíssima Yoghurt é um preparo especial para um inesquecível mousse. Nossos consultores-chefes e engenheiros de alimentos selecionaram todos os ingredientes com uma vida longa e resistência ao congelamento para uma textura que nunca muda.

Ingredientes: açúcar, dextrose, amidos, leite em pó, proteínas do leite, fibras vegetais, sabores naturais, E471, iogurte desidratado, corantes naturais.