

Título: **Gastronomia: Consumo de alimentos sem glúten e sem lactose cresce no Brasil**
Veículo: O Resumo da Moda
Cidade: Nacional

Mídia: Web
Data: 21/11/2018
Jornalista: Redação

← ORESUMODAMODA

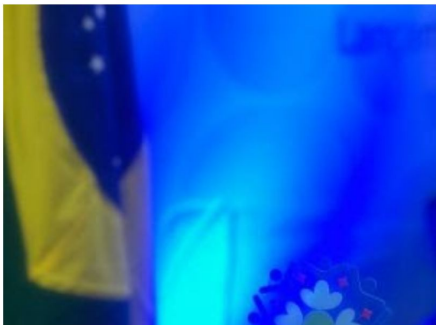
Moda sem glúten e sem lactose cresce no Brasil

duSP

EM DESTAQUE:

MODA: Programa ABVTEX conquista 1º lugar do Prêmio Direitos Humanos 2018

novembro 21, 2018



O Programa da Associação Brasileira do Varejo Têxtil (ABVTEX) de boas práticas na cadeia de fornecimento do varejo de moda é o vencedor do prêmio do Ministério dos Direitos Humanos (MDH) na categoria Promoção e Defesa dos Direitos Humanos. A ABVTEX (Associação Brasileira do Varejo Têxtil), entidade que representa o varejo de moda brasileiro, alcançou mais um respeitável reconhecimento, desta vez do Governo Federal, que concedeu o 1º lugar do Prêmio Direitos Humanos...

GASTRONOMIA: Consumo de alimentos sem glúten e sem lactose cresce no Brasil

novembro 21, 2018



Atendendo aos novos hábitos e demanda das pessoas que buscam uma alimentação saudável, o alimento em pó [SupraSoy](#) é a solução ideal para bolos, sobremesas, bebidas e pratos salgados.

A procura por alimentos livres de glúten e de lactose está em alta em todo o mundo. Segundo estudo elaborado pela Euromonitor, provedora global de inteligência estratégica de mercado, e divulgado em junho deste ano, as vendas neste segmento devem registrar alta de 35% a 40% ao ano até 2022. Tal procura se dá pelo fato de as pessoas estarem mais conscientes e em busca de uma vida mais equilibrada, começando pela alimentação.


Os produtos sem glúten e sem lactose entraram na lista dos adeptos da medicina integralista e das pessoas que seguem a dieta low carb e a nutrição funcional. De acordo com os nutricionistas, o glúten e a lactose podem dificultar a absorção de vitaminas e de minerais, a função celular e alguns processos metabólicos. Além disso, existe ainda a doença celíaca, que é autoimune e provoca inflamações no intestino ao ingerir o mínimo de glúten.

Para atender esse público, a linha de produtos **SupraSoy**, alimento saudável à base de proteína isolada de soja, é composta por alimentos em pó, misturas para bolos e sobremesas. O alimento é uma solução saborosa para os intolerantes ou que seguem uma dieta regada. Confira!

Linha SupraSoy


As misturas para bolos podem ser encontradas nos sabores baunilha, chocolate, laranja e limão. Já as opções de sobremesa são o BROWNIE e o Petit Gateau. Seguindo os rigorosos padrões de qualidade da Josapar, detentora da marca SupraSoy, tanto as misturas para bolos como para sobremesas são fáceis de preparar e dispensam o uso de batedeira.


No segmento de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja, o consumidor encontra três variedades na linha SupraSoy: Original, Baunilha, Laranja, Chocolate, Light Zero Lactose e Nature. Todos sem glúten e naturalmente sem lactose, podem ser consumidos por crianças a partir de um ano, adultos e idosos. Ainda podem ser utilizadas no preparo de diversas receitas doces e salgadas.

Sobre a Josapar

Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de arroz, possui unidades industriais em Pelotas (RS), em Recife (PE), Itaquá (RS) e Campo Largo (PR). Além do tradicional Arroz To João, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja - SupraSoy, entre outras marcas, como Azule Nova Oliva, Soy, Beizca, Exalto, To Mingote e Rio Ponto. Visite o site www.josapar.com.br