



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè con altri prodotti Bio - Coffee with other Organic products

Cicoria e Caffè Roasted Chicory and Coffee

Bevanda dalla bassa caffeina e alta digeribilità. Ha proprietà remineralizzanti e depurative per il fegato. Composto da 50% Radice di Cicoria tostata - 50% Caffè tostato(100%Arabica)

Confezione da 250 g

Beverage with a low caffeine content and characterised by easy digestibility. It has remineralising and purifying properties for the liver. Made of 50% Roasted chicory root - 50% Roasted Coffee (100%Arabica)

250 g Bag

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La **CICORIA** è un concentrato di virtù nutritive e uno dei più preziosi depurativi del sangue. Questa pianta aiuta a depurare il fegato, le vie biliari e tutto l'organismo, regola il colesterolo, aiuta la digestione e favorisce la motilità intestinale; è ricca di sali minerali essenziali come potassio, calcio e ferro e di vitamine, in particolare B, C, K e P. La bevanda ha un forte potere antiossidante, riduce la glicemia grazie al contenuto di inulina ed è un'alleata del fegato e della flora intestinale; consumata dopo i pasti, aiuta notevolmente la digestione.

CHICORY is a concentrate of nutritional properties and one of the most valuable plants for cleansing the blood. It helps purify the liver, bile ducts and the whole body; it regulates the cholesterol level, facilitates digestion and bowel movements; it is rich in mineral and essential salts, including potassium, calcium and iron, as well as in vitamins, specifically B, C, K and P. It is a beverage with a strong antioxidant power, it reduces blood sugar because of its inulin content, and it is an ally of the liver and of gut microbiota; taken after meals, it greatly helps digestion.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del **CAFFÈ** è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè con altri prodotti Bio - Coffee with other Organic products

Caffè e Ginseng Coffee and Ginseng

Caffè con l'aggiunta di ginseng, che lo rende energizzante e tonificante con note di caramello e vaniglia. Composto da 98% Caffè tostato(100%Arabica) e 2% Aroma naturale di Ginseng
Confezione da 250 g

Coffee with the addition of ginseng, which makes it energizing and tonifying with notes of caramel and vanilla. Made of 98% roasted Coffee (100%Arabica) and 2% natural Ginseng Aroma
250 g Bag



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Oltre ad un buon contenuto in vitamine, olio essenziale e polisaccaridi (panaxani), il GINSENG ha proprietà toniche e adattogene, perché favorisce la capacità dell'organismo di adattarsi allo stress rafforzando il sistema immunitario, endocrino e nervoso e migliorando le capacità fisiche e mentali. Come tutti gli adattogeni vegetali, migliora la risposta del cervello e del surrene, incrementando quindi la resistenza dell'organismo di fronte ai più diversi agenti lesivi di carattere chimico, fisico, meccanico, farmacologico e biologico. Numerosi studi evidenziano inoltre le sue proprietà ipoglicemicizzanti, utili per ridurre la concentrazione ematica di glucosio, in caso di diabete mellito. La sua proprietà stimolante agisce su tutti i sistemi grazie alla sua abilità di aumentare temporaneamente la funzione e l'attività in modo rapido con un conseguente miglioramento dei riflessi, accelerazione alla risposta nervosa, riduzione dell'affaticamento mentale e potenziamento della resistenza fisica, e della memoria, rendendolo indicato per chi studia o ha un'intensa attività sportiva.

Apart from having a high content of vitamins, essential oil and polysaccharides (panaxani), the GINSENG has tonic and adaptogenic properties: it makes it easier for the body to adjust to stress by strengthening the immune, endocrine and nervous system, as well as improving mental and physical capabilities. Like all plant adaptogens it improves the response by the brain and by the adrenal gland, increasing the body's resistance to a wide range of harmful agents of a chemical, physical, mechanical, pharmacological or biological nature. Many studies have also highlighted its blood-sugar reduction properties, reducing the hematic glucose concentration of glucose in cases of diabetes mellitus. Its stimulating property acts on all systems thanks to its ability to temporarily increase their function and activity in a rapid way, thus improving reflexes, accelerating the nervous response, reducing mental fatigue and boosting physical resistance, as well as memory. For this reason it is suitable for students or those who practice sport intensively.

Gourmet
by Tobia





AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè con altri prodotti Bio - Coffee with other Organic products

MAYA caffè al cioccolato

MAYA coffee with chocolate aroma

Caffè con gustose note di cioccolato. Composto da 98% Caffè tostato(100%Arabica) e 2% Aroma naturale di cioccolato
Confezione da 250 g

Coffee with tasty notes of chocolate. Made of 98% roasted Coffee (100%Arabica) and 2% natural chocolate Aroma
250 g Bag

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del **CAFFÈ** è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

*Among the many nutritional components in **COFFEE**, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:*

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè con altri prodotti Bio - Coffee with other Organic products

Orzo e Caffè

Roasted Barley and Coffee

Bevanda con contenuto basso di caffeina e caratterizzata da una buona digeribilità. Gusto raffinato e delicato. Composto da 70% Orzo Tostato - 30% Caffè tostato(100% Arabica)
Confezione da 250 g

Beverage with a low caffeine content and characterised by easy digestibility. Refined and gentle flavour. Made of 70% Roasted Barley - 30% Roasted Coffee (100% Arabica)
250 g Bag



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

L'ORZO si pregia di molte e impensabili virtù: è infatti diuretico, digestivo, antiossidante e antinfiammatorio. Aiuta il benessere del cuore e dei vasi sanguigni e contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo nel sangue. Essendo una fonte di glutine ha come unica controindicazione il fatto di non poter essere assunto da chi soffre di celiachia. Oltre che gustosa, è una bevanda curativa ed efficace in numerose circostanze. È consigliata in gravidanza per favorire la produzione del latte materno ed è utile per prevenire l'osteoporosi. Una bevanda a base di orzo solubile è inoltre un buon rimedio per stimolare le funzionalità dell'intestino e per ridurre alcuni spiacevoli disturbi. È privo di sostanze eccitanti, non aumenta la pressione sanguigna né il battito cardiaco. L'assunzione di caffè d'orzo non produce inoltre i più noti effetti collaterali del caffè: non macchia i denti né invecchia la cute, anzi, sembra proprio esercitare un'influenza positiva sulla bellezza della pelle. Rispetto al caffè è inoltre una bevanda più indicata per chi soffre di diabete perché contiene un basso indice glicemico e non innalza la glicemia nel sangue. Non disturba il sonno né influenza la crescita del feto e può per questo essere assunto dalle donne in gravidanza senza alcun tipo di limitazione. La bevanda di orzo e caffè tostato, essendo costituita per il 70% da orzo ha un basso contenuto di caffeina e le proprietà dell'orzo come quella diuretica, digestiva, antiossidante e antinfiammatoria sono mantenute.

Soluble BARLEY has many unexpected virtues: most notably it has a diuretic, digestive, antioxidant and anti-inflammatory effect. It helps the wellbeing of the heart and blood vessels, as well as contributing to the reduction of cholesterol levels in the blood. It is also a source of gluten, therefore its only contraindication is if anyone has been diagnosed with celiac disease.

Apart from tasting good, it is a curative and effective beverage in numerous circumstances. It is recommended during pregnancy to favour the production of breast milk, and it is useful to prevent osteoporosis. A soluble barley beverage is also a good remedy for gut functionality and to reduce some of its possible unpleasant disorders.

First of all, barley coffee contains no stimulating substances; it does not increase blood pressure or the heart rate. Drinking barley coffee has none of the best known side effects of coffee: it does not stain your teeth or cause skin ageing; on the contrary, it seems to have a positive influence on skin beauty.

Compared to coffee, this beverage is more highly recommended for those who suffer from diabetes because it has a low glycemic index and does not cause blood sugar level to rise. It does not affect sleep patterns, nor does it influence the growth of the foetus, which is why it can be safely taken by pregnant women.

Gourmet
by Tobia





AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè con altri prodotti Bio - Coffee with other Organic products

Caffè con semi di canapa Coffee with hemp seeds

Caffè arabica macinato e semi di Canapa tostati.
Confezione da 250 g

Ground Arabica coffee and roasted hemp seeds.
250 g Bag

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Nel seme della CANAPA si distingue una parte grassa, corrispondente al 35% circa del totale, in cui sono presenti acidi grassi come l'acido linoleico ed il gammalinolenico. Fra gli altri componenti, i semi di canapa sono ricchi di carboidrati, vitamina A, vitamina E, la B (ad esclusione della B 12), la vitamina PP e la C; infine troviamo fibra grezza e sali minerali, in prevalenza ferro e fosforo. Il Ministero della Salute ha riconosciuto i semi di canapa sativa e i suoi derivati, olio e farina, come elementi nutritivi essenziali per il nostro organismo, utili nella prevenzione di malattie cardiovascolari, nella riduzione del colesterolo e nel rafforzamento del sistema immunitario.

The seed of the HEMP includes a fatty part, which accounts for roughly 35% of the total, made up of fatty acids such as linoleic and gamma-linolenic acid. As for other components, hemp seeds are rich in carbohydrates, vitamin A, vitamin E, vitamin B (except for B 12), vitamin PP and C; they also contain roughage and mineral salts, mainly salt and phosphorus. The Ministry of Health has recognized the seeds of hemp sativa and the relevant by-products - oil and flour - as essential nutritional elements for our body, useful to prevent cardiovascular diseases, reduce cholesterol and strengthen the immune system.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.

