

AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè verde Bio - Organic green coffee

Caffè verde con anice

Green Coffee with anise

Con l'aggiunta dell'anice al caffè verde si ottiene una bevanda piacevole dalla bassa acidità, antiossidante e contrasta la stanchezza fisica e mentale

Confezione da 250 g

By adding aniseed to green coffee you get a pleasant beverage with low acidity, antioxidant and counteracting physical and mental fatigue
250 g Bag



COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

Il **CAFFÈ VERDE** viene considerato un prodotto coadiuvante nel controllo del peso, in quanto le sue proprietà riducono, di fatto, quelli che sono i fattori di rischio legati a sovrappeso e obesità; utili nel controllo della glicemia e nella riduzione dell'assorbimento del glucosio e dei grassi, protettive nei confronti delle malattie cardiovascolari, benefiche per contrastare il diabete di tipo 2.

GREEN COFFEE is considered a product which facilitates weight control, because its properties reduce the risks factors associated with being overweight or obese; it is useful to keep blood sugar levels in check, as well as to reduce glucose and fat absorption, thus protecting against cardiovascular diseases; it is also beneficial against type 2 diabetes.

COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

L'effetto più conosciuto dell'**ANICE** è quello digestivo, ma ha anche proprietà carminative e antispasmodiche; per questo viene utilizzato come ingrediente nelle bevande per le proprietà digestive e antigonfiore.

The best known effect of the ANISEED is to help digestion; it also has carminative and anti-spasmodic functions; this is why it is used as an ingredient for beverages with digestive and anti-bloating properties.





AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè verde Bio - Organic green coffee

Caffè tostato e Caffè verde Roasted coffee and Green Coffee

Da questa miscela si ottiene una bevanda dalla bassa acidità. Antiossidante. Utile per contrastare i radicali liberi, la stanchezza fisica e mentale. Composto da 95% Caffè tostato (100%Arabica) e 5% Caffè verde (100% Arabica)

Confezione da 250 g

Coffee with tasty notes of chocolate. Made of 98% From this mixture you get a beverage with low acidity. Antioxidant. Useful to counteract free radicals, physical and mental fatigue. Made of 95% roasted Coffee (100%Arabica) and 5% green Coffee (100% Arabica)

250 g Bag

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Il CAFFÈ VERDE viene considerato un prodotto coadiuvante nel controllo del peso, in quanto le sue proprietà riducono, di fatto, quelli che sono i fattori di rischio legati a sovrappeso e obesità; utili nel controllo della glicemia e nella riduzione dell'assorbimento del glucosio e dei grassi, protettive nei confronti delle malattie cardiovascolari, benefiche per contrastare il diabete di tipo 2.

GREEN COFFEE is considered a product which facilitates weight control, because its properties reduce the risks factors associated with being overweight or obese; it is useful to keep blood sugar levels in check, as well as to reduce glucose and fat absorption, thus protecting against cardiovascular diseases; it is also beneficial against type 2 diabetes.

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 verde Bio - Organic green coffee

Caffè verde con curcuma e zenzero

Green coffee with ginger and turmeric

Da questa miscela di spezie si ottiene una bevanda energizzante caratterizzata da note gustose e particolari. Composto da 95% Caffè verde(100%Arabica) Biologica , 2,5% Curcuma in polvere Biologica e 2,5% Zenzero Biologico. (100%Arabica) e 5% Caffè verde (100% Arabica)
Confezione da 250 g

From this mixture of spices you get an energizing beverage characterised by tasty and unique notes. Made of 95% green Coffee (100%Arabica) Organic , 2.5% Curcuma in powder Organic and 2.5% Ginger Organic.
250 g Bag



COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

Alla **CURCUMA** si riconoscono molte proprietà, tutte collegate all'alta concentrazione di antiossidanti che caratterizza questa spezia, in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi e il conseguente stress ossidativo. La curcuma svolge un'azione di protezione epatica: viene infatti usata da sempre per garantire un buon funzionamento del fegato, per favorire la digestione e per contrastare i dolori mestruali. Inoltre il suo potere antinfiammatorio la rende particolarmente adatta contro reumatismi, dolori muscolari, tendiniti, sciatalgia e tutti i disturbi dell'apparato muscolo scheletrico. La curcuma aiuta a contrastare il colesterolo, stimola il metabolismo, aiuta la digestione.

TURMERIC has many properties, all of them related to the high concentration of anti-oxidants which characterises this spice; it is thus able to counteract free radicals and the subsequent oxidation stress. Turmeric has a hepatic protecting action; this is why it has always been used to ensure good functioning of the liver, to help digestion and to assuage period pains. Moreover, its anti-inflammatory properties make it particularly effective against rheumatisms, muscle pains, tendinitis, lower back pain and disorders of the muscle-skeletal apparatus in general. Turmeric helps reduce cholesterol levels, stimulates the metabolism and facilitates digestion.

COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

Lo **ZENZERO** riduce infiammazioni e dolori muscolari; è ricco di antiossidanti; regola gli zuccheri nel sangue. Gli estratti di zenzero, infatti, hanno la capacità di abbassare il livello di zucchero nel sangue, aumentando la quantità di glucosio assorbita dai muscoli e questo è particolarmente utile per chi soffre di diabete; abbassa il colesterolo LDL; migliora la digestione : che si tratti di vera e propria indigestione o solo di cattiva digestione con conseguenti dolori, lo zenzero è considerato un vero toccasana perché calma lo stomaco e rilassa i muscoli, facilitando il regolare transito intestinale.

GINGER reduces inflammations and muscle pains; it is rich in anti-oxidants; it regulates blood sugar levels. Ginger extracts are in fact able to reduce blood sugar levels, increasing the amount of glucose absorbed by the muscles; this is especially useful in the case of people who suffer from diabetes; it reduces LDL cholesterol and helps digestion: both in the case of actual indigestion or merely slow digestion causing pain; ginger is considered an actual cure-all because it calms the stomach and relaxes the muscles, thus facilitating bowel movements.

Gourmet
by Tobia



OPERATORE CONTROLLATO
N.H3521
AGRICOLTURA NON UE





AMA i prodotti BIO di Gourmet
Caffè verde Bio - Organic green coffee

Caffè verde con anice in filtro *Green Coffee with anise in filter*

Con l'aggiunta dell'anice al caffè verde si ottiene una bevanda piacevole dalla bassa acidità, antiossidante e contrasta la stanchezza fisica e mentale.

In confezioni da 20 filtri monouso.

By adding aniseed to green coffee you get a pleasant beverage with low acidity, antioxidant and counteracting physical and mental fatigue.

In 20 disposable filter packages.

COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

Il **CAFFÈ VERDE** viene considerato un prodotto coadiuvante nel controllo del peso, in quanto le sue proprietà riducono, di fatto, quelli che sono i fattori di rischio legati a sovrappeso e obesità; utili nel controllo della glicemia e nella riduzione dell'assorbimento del glucosio e dei grassi, protettive nei confronti delle malattie cardiovascolari, benefiche per contrastare il diabete di tipo 2.

GREEN COFFEE is considered a product which facilitates weight control, because its properties reduce the risks factors associated with being overweight or obese; it is useful to keep blood sugar levels in check, as well as to reduce glucose and fat absorption, thus protecting against cardiovascular diseases; it is also beneficial against type 2 diabetes.

COMPONENTE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL COMPONENTS

L'effetto più conosciuto dell'**ANICE** è quello digestivo, ma ha anche proprietà carminative e antispasmodiche; per questo viene utilizzato come ingrediente nelle bevande per le proprietà digestive e antigonfiore.

The best known effect of the ANISEED is to help digestion; it also has carminative and anti-spasmodic functions; this is why it is used as an ingredient for beverages with digestive and anti-bloating properties.

