

IL FRUTTO della salute



*... the enemy
of cholesterol*

Unionberg O.P. Soc.Cons. a r.l.

Sede legale: Via Rodinò, 11

89030 Condofuri - Reggio Calabria (Italy)

Cell. +39 335 8322313 Fax +39 0965 776116

E-mail: info@unionberg.it

Unionberg O.P. Soc.Cons. a r.l.
Produttori di Bergamotto

Il succo di **bergamotto**, viene utilizzato in gastronomia e nell'industria dolciaria per la preparazione di pasticceria fresca e secca, caramelle, canditi, gelati, sorbetti, nonché nella preparazione di bibite, drink, the e liquori.

Ultimamente, grazie agli studi condotti dal Prof. Giovanni Sindona e dalla sua équipe, con brevetto dell'università della Calabria, pubblicati sulle più importanti riviste scientifiche, sono stati isolati dei **principi attivi** presenti solo nel succo di bergamotto, che **inibiscono la produzione del colesterolo nel sangue**, determinando quindi un abbassamento del colesterolo totale, dei trigliceridi e dei glucidi con effetti benefici anche nella lotta al diabete.

Somministrando quindi, una o più porzioni da 50 ML. di succo di bergamotto al giorno, a individui con colesterolo alto, dopo 30 gg., si è riscontrata una diminuzione pari al 38% del colesterolo, al 42% dei trigliceridi e al 25% della glicemia.

Il bergamotto funziona così bene perché è un potente antiossidante che protegge dai radicali liberi. Inoltre vi è un'alta concentrazione di flavonoidi che agiscono bloccando un enzima chiave nella produzione di colesterolo. Non esistono controindicazioni e non si sono avuti a tutt'oggi effetti collaterali.