GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El nuevo food pairing basado en algas pardas de Viridi

Actualidad Empresarial | 03/12/2021 | 00:00

Hoy en día, se conoce que las algas son una buena fuente de nutrientes y han formado parte de la nutrición humana desde el inicio de la evolución. No obstante, con el paso de los años las personas han ido cambiando sus hábitos alimenticios y han olvidado el buen uso de las algas.

Viridi es una compañía que apuesta por una alimentación natural y funcional y que, recientemente, ha creado un food pairing basado en algas pardas. Estas, además de asegurar un delicioso sabor, es una innovadora propuesta gastronómica que permite a las personas beneficiarse de las propiedades saludables de las algas.

Un alimento básico de la nutrición humana

Se estima que desde hace aproximadamente 14.000 años los humanos han consumido algas como una de sus principales fuentes de alimentación y obtención de nutrientes. No obstante, a pesar de seguir siendo un alimento sumamente nutritivo, hoy en día son pocas las personas que las consumen, debido principalmente a los cambios radicales que la población general ha hecho en sus hábitos alimenticios.

A pesar de esto, lo cierto es que el consumo de componentes que se encuentran en las algas ofrece interesantes beneficios saludables para las personas. De hecho, el consumo de algas pardas se ha relacionado con la longevidad y la vida saludable. Por ejemplo, en Okinawa, donde el consumo de algas es muy común, se ha encontrado la mayor cantidad de personas centenarias y saludables de todo Japón, además de tener el índice más bajo del mundo en enfermedades cardiovasculares y cancerígenas.

Viridi ofrece un superalimento y una forma agradable de comer las algas

En vista del potencial nutritivo y saludable que poseen las algas pardas, el laboratorio Viridi ha dedicado todos sus esfuerzos a impulsar un mejor estilo de vida y la longevidad de la salud a base de estas algas. De esta forma, ha realizado la primera de tipo Fucus Jelly del mundo, apta para el consumo humano que no necesita preparación, sino que está lista para consumir.

Con base en ella y utilizando la ciencia de la combinación de alimentos llamada food pairing, ha creado un complemento llamado G-Fuco. Este es un superalimento cuyo principal agente activo es el Fucoidan, el cual se encuentra únicamente en algas pardas. El producto proporciona una buena fuente de yodo, alginatos y fucoidano, que se enfoca en ofrecer beneficios al tracto gastrointestinal. De manera que es capaz de reparar el sistema digestivo, optimizar el estado

macro y micronutricional, eliminar toxinas, promover un funcionamiento armónico del aparato digestivo, reparar la mucosa gástrica y el revestimiento intestinal e incluso corregir la disbiosis.

El conocimiento gastronómico multicultural de Viridi es lo que le ha permitido crear las mejores combinaciones de alimentos a base de algas para el consumo humano. Gracias a esto, logra impulsar el bienestar y la salud de las personas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/161621-el-nuevo-food-pairing-basado-en-algas-pardas-de-viridi.htm