

SUCCO D'UVA

Il succo d'uva biologico è una bevanda fresca ottenuta dalla spremitura di uve rosse. Assemblato con il succo di Aronia la rende di sapore gradevole e costituisce una valida alternativa per chi è allergico al succo di mela. Il suo sapore dolce rende evidente che l'uva è ricca di zuccheri direttamente assimilabili quali il glucosio, il fruttosio, il levulosio ed il mannosio, ma non bisogna esagerare e tenere sotto controllo la glicemia. Quindi trattasi di una buona fonte di energia naturale.

Il succo d'uva ha notevoli proprietà salutari conosciute sin dall'Antichità, dai Greci ai Romani, sino ai moderni nutrizionisti, in quanto contiene proteine, carboidrati, fibre, grassi insaturi, minerali (potassio, ferro, calcio, zinco, rame) e vitamine del gruppo A, B e C. Rilevante è la presenza di benefiche sostanze polifenoliche quali i flavonoidi (**antociani** e **tannini**) e non flavonoidi come gli acidi fenolici. Inoltre negli acini dell'uva è presente il **resveratrolo**, un polifenolo dalle spiccate capacità antiossidanti.

Un alleato della salute e della bellezza della persona che spicca per le sue proprietà benefiche, per cui abbiamo pensato di assemblarlo con il ns. succo di Aronia Melanocarpa

Valori nutrizionali per 100 g di Succo d'uva

Valore energetico (calorie)	60	kcal
Proteine	0,37	g
Carboidrati	14,77	g
Zuccheri	14,2	g
Grassi	0,13	g
Saturi	0,025	g
Monoinsaturi	0,003	g
Polinsaturi	0,022	g
Colesterolo	0	mg
Fibra alimentare	0,2	g
Sodio	5	mg