

LABORATOIRE

FOSCARIS

Magazine 1

**Emozioni di gusto tra
limone, arancia e
frutti di bosco**

**Caramelle senza zuccher0:
storia di una metamorfosi annunciata**

Come sarà la caramella aloe & stevia?

**I Segreti del
glucomannano**

Terra amica

In Umbria è nata l'ispirazione per creare prodotti completamente naturali, frutto di studi e ricerche basati sulla filosofia di una vita di sano benessere. Solo rispettando la natura ed il suo habitat possiamo dare un futuro alle nuove generazioni sostituendo l'ossessione per la competizione economica con il rispetto per l'uomo e la terra.



**La via delle emozioni,
fra borghi, colline,
cibo sano e tanto relax .**

Saperne di più



Stevia: dolcificante naturale



Aloe: una pianta molto preziosa



Curcuma: più di una spezia

 STORIA

 BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

 ALOE

 STEVIA

 GLUCOMANNANO

 GUAR

 CURCUMA

 RODIOLA

 MAGNESIO CITRATO

 MALTITOLO

FOSCARIS

Una storia di passione
per il buono nel bello.

E quel plus?

La nostra è una storia semplice, fatta di persone che hanno messo avanti a tutto la passione per il lavoro, per l'arte di creare, di inventare e reinventarsi ogni giorno, in grado di modificarsi e cambiare, se le circostanze lo richiedono. Abbiamo interiorizzato il pensiero che **la bellezza salverà il mondo**, e questa bellezza l'abbiamo plasmata sui nostri prodotti, creando una collezione di idee regalo, originali e particolari, partendo da uno dei prodotti più semplici: LA CAMELLA! La passione però ci spinge avanti, sempre più avanti, inevitabilmente a pensare come soddisfare nuove esigenze, come rimodellare un marchio o come adattarlo alla nuova "illuminazione": qui nasce la FOSCARIS PLUS, un "contenitore" di novità, di intuizioni che accendono l'entusiasmo e contagiano: perchè è BELLO raccontare in anteprima l'ultima scoperta o l'ultimo ritrovato, che è proprio quello di cui ha bisogno un artigiano: **DI QUALCUNO CHE NE PARLI.**

Più di una semplice caramella

*Dalla verde Umbria
per un mondo più verde*

BEN • FIT

CARAMELLE INTEGRATE

La prima caramella che unisce
sfizio e benessere

Che cosa è una BEN•FIT?

È una caramella naturale senza zucchero, integrata di elementi utili all'organismo. Se fino ad oggi le caramelle si diversificavano solo per il gusto o l'effetto rinfrescante, oggi possono fungere da supporto. Non è un medicinale, non è un integratore.

Perché scegliere una BEN•FIT?

è bello

mangiare una caramella che è buona e fa bene

è pratico

avere sempre in tasca uno sfizio utile all'organismo

è facile

da sciogliere in bocca e gustare lentamente



BEN•FIT
CAMELLE INTEGRATE

Più di una semplice caramella

BEN•FIT

CARAMELLE INTEGRATE



La Benfit è la caramella più innovativa del momento; è un prodotto senza zucchero, con base isomalto, maltitolo, aloe, stevia e agave, integrate con sostanze nutritive presenti negli integratori, che servono per rendere più piacevole e pratico il loro assorbimento. Abbiamo selezionato esclusivamente solo le materie prime più pure come le polveri, ottenute a freddo con criotriturazione per consentire di mantenere inalterate tutte le proprietà. Abbiamo sviluppato sei gusti per sei funzioni differenti.

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

MENTA

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Maca, Damiana, Guaranà, Mukombero e Spirulina, che sono indicate per attività sportiva, stress fisico e come stimolatore sessuale

Non è un presidio medico - Non è un integratore

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

LIMONE

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Guar e Glucomanano che sono indicate per ridurre il senso di fame, antiage e metabolismo

Non è un presidio medico - Non è un integratore

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

MIRTILLO

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Partenio, Agrimonia e Magnesio che sono indicate per emicrania, memoria, concentrazione e per un'azione coleretica.

Non è un presidio medico - Non è un integratore

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

ARANCIA

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Родиола, Curcuma e Magnesio bisglicinato che sono indicati per momenti di relax, antistress e metabolismo

Non è un presidio medico - Non è un integratore

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

FRUTTI DI BOSCO

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Magnesio citrato e Aswagandha che sono indicate per l'affaticamento, la digestione e come antiossidante

Non è un presidio medico - Non è un integratore

LABORATOIRE FOSCARIS

BEN•FIT
CARAMELLE INTEGRATE

MIELE

Caramelle senza zucchero con Stevia e Agave integrate con Erisimo, Rosa canina, Astragalo e Zenzero, che sono indicate per le difese immunitarie, per azione antinfiammatoria e antisettica

Non è un presidio medico - Non è un integratore



ALOE

La pianta “dell’immortalità”

Il “gel fogliare” è la parte più preziosa e benefica di questa pianta considerata dagli egizi “pianta dell’immortalità”. Nelle foglie sono contenuti acidi grassi antinfiammatori, utili per la digestione e per equilibrare il grado di acidità nello stomaco. Contiene enzimi, proteine, vitamine, aminoacidi, minerali, oli, monosaccaridi, polisaccaridi. La pianta è robusta, provvista di lunghe foglie spinose e fiori gialli caratteristici; è ricca di vitamine e sali minerali, utili per contrastare i radicali liberi e promuovere la rinascita dei tessuti. Il succo favorisce la regolarità del transito intestinale svolgendo una funzione digestiva, epatica e drenante. Utilizzata anche in campo estetico, svolge un’efficace funzione anche nel migliorare la pelle, organo chiave per capire lo stato di salute degli altri organi.

STEVIA

Molto più di un semplice dolcificante naturale

La Stevia rebaudiana è una pianta erba-ceo-arbustiva perenne, della famiglia delle Asteraceae, nativa delle montagne fra Paraguay e Brasile. Il potere dolcificante (ipocalorico naturale) principale è nelle sue foglie, è molto più dolce del saccarosio, i principi attivi non hanno alcun potere nutrizionale (zero calorie) e sono relativamente stabili alle alte temperature. Inoltre ha proprietà medicinali con doti antinfiammatorie e antiossidanti.





GLUCOMANNANO

Una fibra dietetica che arriva dall'Oriente

Il Glucomannano è una polvere granulosa che si estrae dalla radice di Konjac, una pianta erbacea perenne. Originaria dell'Asia orientale è molto coltivata anche in Giappone. Il tubero contiene una fibra, solubile in acqua, composta da un polisaccaride ad alto peso molecolare, costituito da Glucosio e Mannosio. Ha alta viscosità e possiede la capacità di attirare molta acqua trasformandosi in una massa gelatinosa, che crea un effetto saziante. Oltre che per l'effetto dietetico è molto interessante per controllare il diabete, trigliceridi e colesterolo. Effettua una funzione lassativa di tipo meccanico-osmotico.

GUAR

Utile alleato contro diabete, obesità, colesterolo

La gomma di Guar, nota anche come Guarano, deriva dalla macinazione dei semi di Guar. Si tratta di una fibra solubile ricca di galattomannano, un polimero costituito da Galattosio e Mannosio. I semi, coltivati in particolar modo in India, Pakistan, Antille e Africa, vengono raccolti dai baccelli, fatti essiccare e macinati ottenendo una farina. La gomma di Guar contiene per il 70% galattomannano, per il 10% acqua, proteine, grassi e minime tracce di ferro, utili contro diabete, obesità e colesterolo.





CURCUMA

Più di una spezia

La curcuma viene utilizzata da millenni nella cucina indiana, thailandese e di altre aree dell'Asia. E' una pianta della tradizione ayurvedica chiamata anche "zafferano delle Indie" E' apprezzata anche in Occidente per le sue proprietà terapeutiche, in grado di favorire il benessere generale dell'organismo, racchiusa in uno dei suoi componenti: la curcumina. Oltre ad avere benefici sulla funzionalità epatica e digestiva, è ottima per contrastare la gastrite e favorire il metabolismo dei grassi. La curcumina ha mostrato di possedere altre proprietà di grande interesse: svolge infatti funzioni anticoagulanti, antitrombotiche, antipertensive, antinfiammatorie, detossinanti, antidiabetogene, ipocolesterolemizzanti, antivirali, epatoprotettive e una notevole proprietà antiosidante, 300 volte superiore a quella della vitamina E; per questo motivo la curcuma è un ottimo alleato per alleviare e prendersi cura delle problematiche della pelle; ottimo anti-age in grado di combattere i radicali liberi.

RODIOLA

Una pianta alpina molto preziosa

Pianta tonico-adattogena alpina, originaria di Russia e Asia. Studi recenti hanno dimostrato che la rodiola abbrevia il tempo di recupero muscolare dopo un esercizio fisico, in parte perchè aumenta la sintesi di proteine e in parte perchè favorisce la penetrazione del glucosio e di numerose altre sostanze utili nelle cellule. Aumenta i livelli di adenosintrifosfato (ATP) e di creatin fosfato (CP), sostanze che forniscono energia alle cellule muscolari. Contribuisce quindi al funzionamento del sistema nervoso e della funzionalità psicologica e muscolare, contrasta stanchezza e affaticamento. Aumenta i livelli di neurotrasmettitori nel cervello ad azione antidepressiva e psicostimolante.



MAGNESIO CITRATO



Un ottimo minerale per le nostre cellule

Il Magnesio Citrato è un'ottima fonte di Magnesio, costituente essenziale per le cellule poichè è il minerale cofattore di diversi enzimi coinvolti in numerosi processi metabolici. Aiuta a ridurre

stanchezza e fatica, mantiene ossa e denti sani. Contribuisce all'efficienza del sistema nervoso, della funzione psicologica e dell'apparato muscolare. Mantiene la salute delle cellule perchè protegge alcuni meccanismi cellulari fondamentali e contribuisce fisiologicamente a mantenere l'equilibrio elettrolitico e il metabolismo energetico poichè è coinvolto nel processo di trasformazione delle sostanze nutritive, contenute nel cibo, in energia.

MALTITOLO Un rimedio per dolcificare naturalmente

Il Maltitolo è un prodotto naturale che si ottiene dallo sciroppo di maltosio-idrogenato. Utilizzato come dolcificante riduce la formazione della placca dentale e di conseguenza il rischio di carie. Un grammo di maltitolo corrisponde a circa 2,4 kcal rispetto alle 4,0 kcal del saccarosio pertanto aiuta a controllare l'apporto energetico. Grazie ad un indice glicemico pari al 53% rispetto al saccarosio e un indice insulinemico di circa il 75% è più adatto per soggetti diabetici. Se assunto in dosi elevate ha un effetto lassativo.

