

 **Dulcis**
II CRUDOLCE



Una grande innovazione nel mercato del prosciutto



Il contesto: l'ipertensione arteriosa



- L'**ipertensione** arteriosa è un problema che colpisce in **Italia** in media il 33% degli uomini e il 31% delle donne (dati SIIA). **A livello mondiale** circa il 40% della popolazione al di sopra dei 25 anni soffre di questo problema (dati WHO).
- Secondo alcuni studi (*), una dieta tesa a **ridurre l'assunzione di sodio** e ad **aumentare l'assunzione di potassio** può ridurre l'ipertensione sino al 5%
- Gli studi (*) dimostrano anche come **la combinazione** di un maggior introito di potassio e un minor consumo di sodio sia più efficace nel **ridurre il rischio di malattie cardiovascolari**.
- Per questa ragione **Galloni**, dopo 5 anni di studi sulla carne e i lieviti in fase di stagionatura, ha creato un sistema di lavorazione esclusivo e **brevettato** per produrre **Dulcis**, il primo prosciutto crudo a **ridotto contenuto di sodio e arricchito con potassio**.



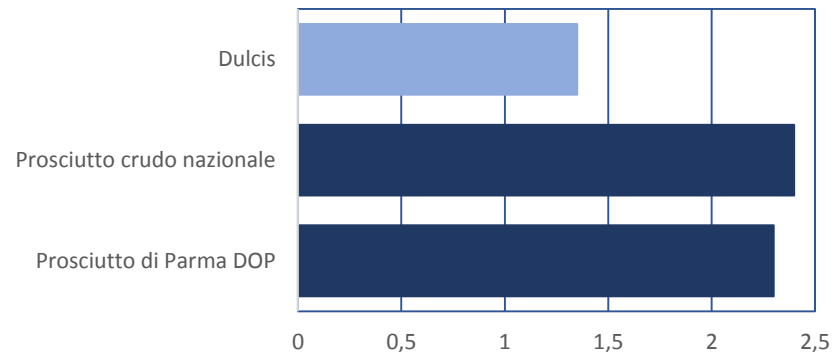
(*) Per maggiori informazioni: [Archives of Internal Medicine](#). Published online ahead of print, doi: 10.1001/archinternmed.2010.284 "Suboptimal Potassium Intake and Potential Impact on Population Blood Pressure", Authors: L.A.J. van Mierlo, A. Greyling, P.L. Zock, F.J. Kok, J.M. Geleijnse

DULCIS - Le caratteristiche del prodotto



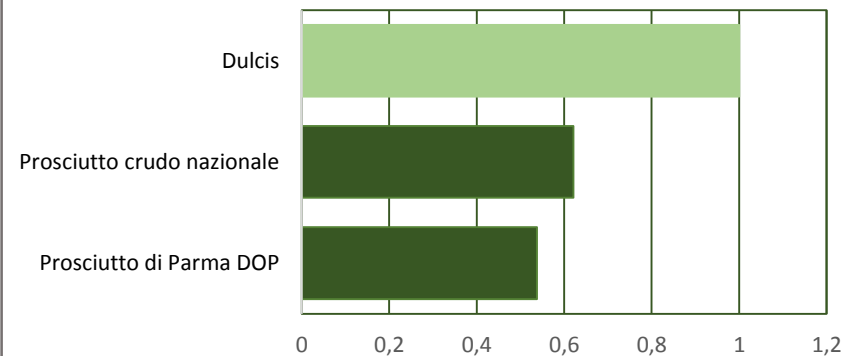
- **Sodio: 38% in meno** rispetto alla media dei **crudi nazionali** (1,49 gr/100gr vs. 2,4 gr/100gr crudo Parma Tab. CRA-NUT)
Con la nuova produzione siamo in grado di scendere a 1,30-1,35 gr/100gr.
- **Potassio:** 100 grammi di prodotto coprono il **50%** della RDA
- **Rapporto sodio/potassio** in sintonia con le direttive delle principali Istituzioni Sanitarie Internazionali e dell' Organizzazione Mondiale della Sanità in materia di salute e nutrizione.
- Materia prima: **cosce nazionali** testate per la resa qualitativa nella trasformazione
- Stagionatura minima **16 mesi**
- Scelte tecnologiche, tempi e modalità produttive dedicate - concessione **brevetto**
- Utilizzo di spezie **naturali** a effetto antiossidante e antimicrobico

Contenuto di **SODIO** (g/100g)



Fonti: Dulcis – Analisi ACEL, Safest, Neutron
Prosciutto crudo nazionale - CRA-NUT
Prosciutto di Parma - IPQ

Contenuto di **POTASSIO** (g/100g)



Fonti: Dulcis – Analisi ACEL, Safest, Neutron
Prosciutto crudo nazionale - CRA-NUT
Prosciutto di Parma – CRA-NUT

DULCIS - Informazioni nutrizionali



Valori riferiti a 100g di prodotto

Energia: 212 Kcal / 890 Kj

Grassi: 10,0 g

Saturi: 3.8 g

Carboidrati: 0 g

Proteine: 30,6 g

Sale: 3,725 g

Sodio: 1,49 g

Potassio: 1,0 g

Iodio: 0,397 mg

