



Apuliakundi

FEED YOUR FUTURE

NUTRIRE IN MODO SOSTENIBILE

Danila Chiapperini AD & Co-Founder

3 Dicembre 2023

Convegno CiBARI: il cibo della salute

Siamo una realtà innovativa pugliese e ci occupiamo di ricerca nell'ambito delle alghe, studiamo e sviluppiamo cibi funzionali, naturali e sostenibili per il benessere delle persone;

Crediamo nella stretta interdipendenza tra l'essere umano e l'ambiente per questo lavoriamo ogni giorno per migliorare la salute dell'uomo e del pianeta.

Facciamo parte del gruppo Andriani S.p.A., una delle più importanti realtà nel settore dell'innovation food, per la produzione di pasta naturalmente gluten free.

Insieme abbiamo realizzato **IL PRIMO E PIU' GRANDE IMPIANTO DI PRODUZIONE DI SPIRULINA DA ECONOMIA CIRCOLARE.**



COSA FACCIAMO



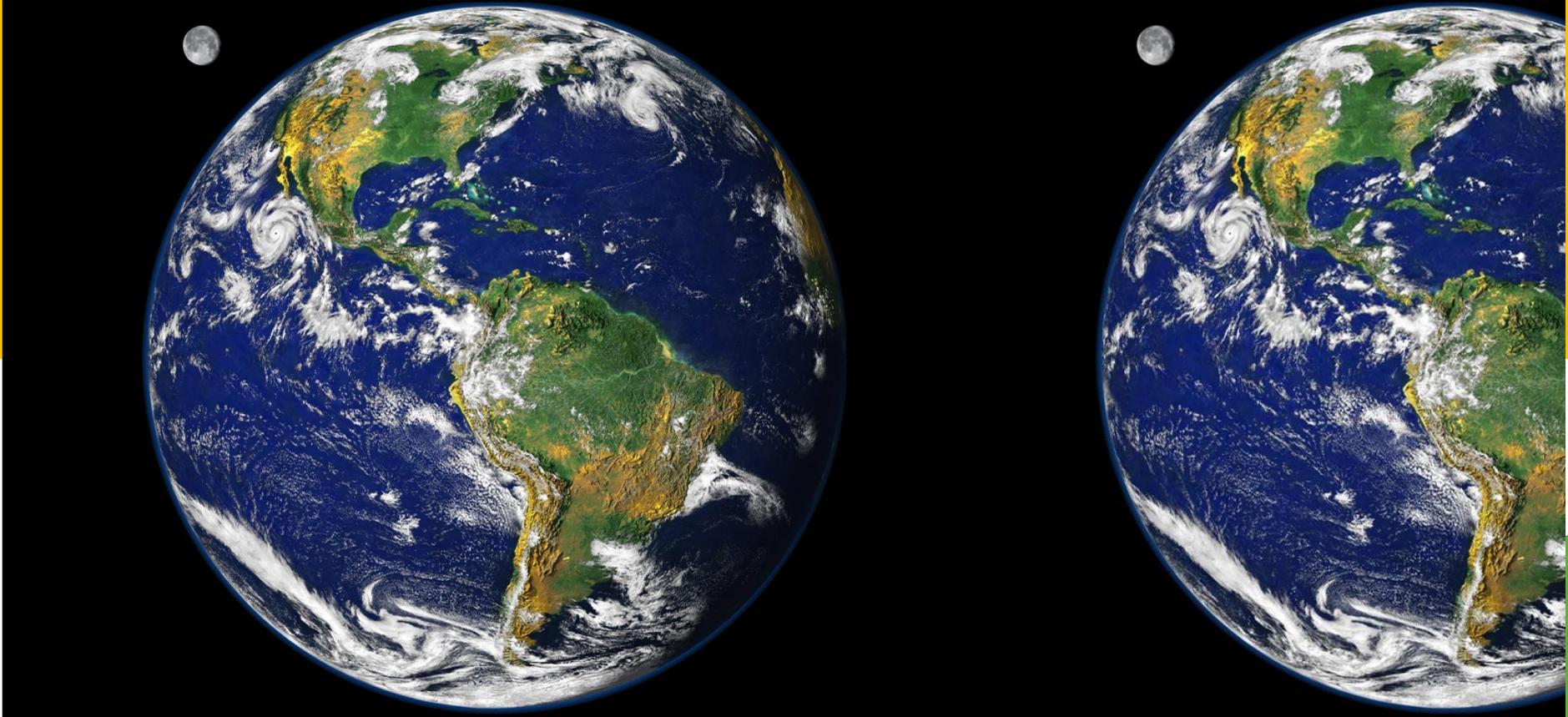
- Produciamo Spirulina 100% pura, naturale, biologica e da economia circolare
- Studiamo nuovi cibi funzionali con Spirulina
- Promuoviamo attività di disseminazione e sensibilizzazione
- Realizziamo attività di ricerca nei campi di applicazione delle micro alghe

Quale cibo nei nostri piatti?



Oggi la qualità del cibo e il nostro stile di vita che abbiamo, non ci offrono un giusto nutrimento. Sono sempre più diffuse problematiche legate alle cattive abitudini alimentari come diabete, colesterolo, obesità, intolleranze, carenze vitaminiche e di Sali minerali etc.

Ogni anno consumiamo l'equivalente di una terra e mezza



Per produrre cibo consumiamo le risorse della terra e in cambio emettiamo CO₂

Per produrre 1 kg di carne consumiamo 15.500 litri di acqua ed emettiamo 6,18 kg di CO₂ nell'atmosfera

Le alghe unicellulari, come la Spirulina e la Chlorella, rappresentano veri e propri integratori alimentari naturali poiché forniscono una concentrazione di numerosi elementi nutritivi indispensabili per il nostro organismo, costituendo un alimento fra i più completi e bilanciati esistenti in natura; sono utili per colmare carenze nutrizionali e adatte a tutti.



Fa' che il cibo sia la tua medicina
e la medicina il tuo cibo
IPPOCRATE

“

“

La Spirulina è
il cibo del futuro
FAO 2017

LA SPIRULINA CONTIENE:

- Minerali come il ferro, magnesio, potassio, calcio, fosforo, zinco e selenio;
- Vitamina A
- Vitamine del gruppo B (B1, B2, B3, B6, B12), acido folico e inositolo
- Vitamina C, E, K, H;
- Pigmenti quali ficocianina (ottimo antiossidante), zeaxantina, luteina, betacarotene e clorofilla
- Acidi grassi essenziali, omega 3, 6

65%

PROTEINE

La Spirulina è il vegetale con il più alto contenuto di proteine.

Proteine della carne X 3

Benefici della Spirulina



RICCA DI FERRO

Biodisponibile grazie
alla presenza di
Vitamina C

ENERGIZZANTE

È un "Superfood", un
energizzante naturale
poiché è un alimento
con un profilo
nutrizionale completo

DETOX

Ha un'azione chelante,
favorisce l'azione
depurativa di fegato e
reni e depura
l'organismo dai metalli
pesanti

Benefici della Spirulina



RIDUCE IL SENSO DI FAME

Utile nella dieta finalizzata alla perdita di peso o nei regimi ipocalorici, poiché accelera il metabolismo e inibisce la sensazione di fame



HA UN BASSO INDICE GLICEMICO

Mantiene il giusto livello di zuccheri nel sangue



RIDUCE IL COLESTEROLO CATTIVO

Riduce il colesterolo cattivo LDL in favore di quello buono HDL, grazie al suo contenuto di acidi grassi Omega3 e Omega6

Benefici della Spirulina



ANTIOSSIDANTE

Contrasta l'azione dei radicali liberi e mantiene l'elasticità cutanea



AUMENTA LA RESISTENZA

Grazie alla presenza delle proteine e dei sali minerali, tra cui magnesio e potassio, aumenta la resistenza fisica e lo sviluppo muscolare



FAVORISCE LA CONCENTRAZIONE

Grazie alla presenza del fosforo favorisce memoria e concentrazione



- NATURALE e PURA AL 100%
- BIOLOGICA
- DISIDRATATA A BASSE TEMPERATURE
- SOSTENIBILE- E DA ECONOMIA CIRCOLARE
- ITALIANA, PRODOTTA IN PUGLIA



La Spirulina è buona per l'essere umano e per l'ambiente

Per ogni Kg di
Spirulina, fissiamo
dall'atmosfera
2 Kg di CO₂

100%

PURA, NATURALE E SOSTENIBILE

La spirulina ApuliaKundi viene coltivata naturalmente seguendo la stagionalità.

Scegliamo di non produrre nei mesi invernali, non illuminiamo e non riscaldiamo in modo artificiale, e questo rende la spirulina un cibo sostenibile e di altissima qualità.



Economia circolare



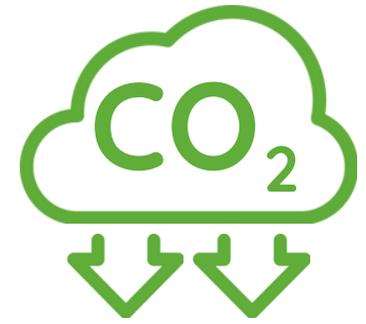
IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Depura l'acqua derivante dal
processo di produzione della
pasta



PRODUZIONE DI SPIRULINA

L'acqua recuperata e depurata
utilizzata come mezzo di coltura



SPIRULINA INGREDIENTE

La spirulina prodotta viene
essiccata e ridotta in farina



PASTA ALLA SPIRULINA





CONTATTI

ApuliaKundi Srl

Via N. Copernico, snc Zona PIP
70024 Gravina in Puglia (BA) Italy

Raffaele Settanni +39 349 6116639
Danila Chiapperini +39 349 1799226

info@apuliakundi.it

www.apuliakundi.it

GRUPPO



ANDRIANI

Natural innovators for conscious food