



## PANE FRESCO CON FARINA DI GRANO TENERO (DI QUALITÀ CERTIFICATA) FORMATI CLASSICI



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
PER MANTENERE SANE OSSA, DENTI E NERVI



**TIPO 4**  
GLUTEN FREE  
ADATTO PER CELIACI

## PANE CONGELATO CON FARINA DI GRANO TENERO (DI QUALITÀ CERTIFICATA) - FORMATI CLASSICI



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
PER MANTENERE SANE OSSA, DENTI E NERVI



**TIPO 4**  
GLUTEN FREE  
ADATTO PER CELIACI

## PANE SURGELATO CON FARINA DI GRANO TENERO (DI QUALITÀ CERTIFICATA) - FORMATI CLASSICI



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
PER MANTENERE SANE OSSA, DENTI E NERVI



**TIPO 4**  
GLUTEN FREE  
ADATTO PER CELIACI

## PIZZA SURGELATA

CON SEMOLA DI GRANO DURO  
(DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO  
CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA  
REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI  
CON REGIME DIETETICO  
VEGANO / VEGETARIANO



**TIPO 4**  
PER MANTENERE SANE OSSA,  
DENTI E NERVI

## TIGELLA

CON SEMOLA DI GRANO DURO  
(DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO  
CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA  
REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI  
CON REGIME DIETETICO  
VEGANO / VEGETARIANO



**TIPO 4**  
PER MANTENERE SANE OSSA,  
DENTI E NERVI

## PIADINA

CON SEMOLA DI GRANO DURO  
(DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO  
CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA  
REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI  
CON REGIME DIETETICO  
VEGANO / VEGETARIANO



**TIPO 4**  
PER MANTENERE SANE OSSA,  
DENTI E NERVI

## PASTA SECCA E SPECIALITÀ DI PASTA CON SEMOLA DI GRANO DURO (DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
GLUTEN FREE  
ADATTA PER CELIACI

## PASTA FRESCA E SPECIALITÀ DI PASTA ALL'UOVO E SENZA UOVO CON RIPIENO (DI CARNE O VEGETALE) CON SEMOLA DI GRANO DURO (DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

## PASTA FRESCA E SPECIALITÀ DI PASTA ALL'UOVO E SENZA UOVO CON SEMOLA DI GRANO DURO (DI QUALITÀ CERTIFICATA)



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

## GELATO

CONFEZIONATO E ARTIGIANALE (FORMATO CONO E CIALDA) CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO GLI ZUCCHERI NEL SANGUE - LIGHT SENZA ZUCCHERI A BASSO IMPATTO GLICEMICO



### TIPO 2

VEGANO ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO SENZA LATTOSIO



### TIPO 3

GLUTEN FREE PER CELIACI E VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

## CORNETTO

ALLA CREMA O MARMELLATA CONFEZIONATO E ARTIGIANALE CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO GLI ZUCCHERI NEL SANGUE - LIGHT SENZA ZUCCHERI A BASSO IMPATTO GLICEMICO



### TIPO 2

VEGANO ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO SENZA LATTOSIO



### TIPO 3

GLUTEN FREE PER CELIACI E VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

**TORTE** CLASSICHE E ALLA FRUTTA ALLA CREMA O MARMELLATA CONFEZIONATE E ARTIGIANALI CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO GLI ZUCCHERI NEL SANGUE - LIGHT SENZA ZUCCHERI A BASSO IMPATTO GLICEMICO



### TIPO 2

VEGANO ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO SENZA LATTOSIO



### TIPO 3

GLUTEN FREE PER CELIACI E VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

## PANETTONE E PANDORO CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO GLI ZUCCHERI NEL SANGUE - LIGHT SENZA ZUCCHERI A BASSO IMPATTO GLICEMICO



### TIPO 2

VEGANO ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO SENZA LATTOSIO



### TIPO 3

GLUTEN FREE PER CELIACI E VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO

## OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE OLIO DI SEMI E CONDIMENTI DA OLIVE E SEMI DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



### TIPO 2

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL PESO CORPOREO E ED EFFICIENTE IL FEGATO

## SUCCHI E COMPOSTE DI FRUTTA DA MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



### TIPO 1

LIGHT - SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL PESO CORPOREO E ZUCCHERI NEL SANGUE



### TIPO 2

PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



### TIPO 3

PER MANTENERE SANE OSSA, DENTI E GENGIVE



### TIPO 4

PER MANTENERE EFFICIENTI NERVI E FUNZIONE PSICOLOGICA



### TIPO 5

CONTRO STANCHEZZA E AFFATICAMENTO

## SUGHI PRONTI A BASE DI POMODORO DA MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



**TIPO 1**  
LIGHT - SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL PESO CORPOREO E ZUCCHERI NEL SANGUE



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO

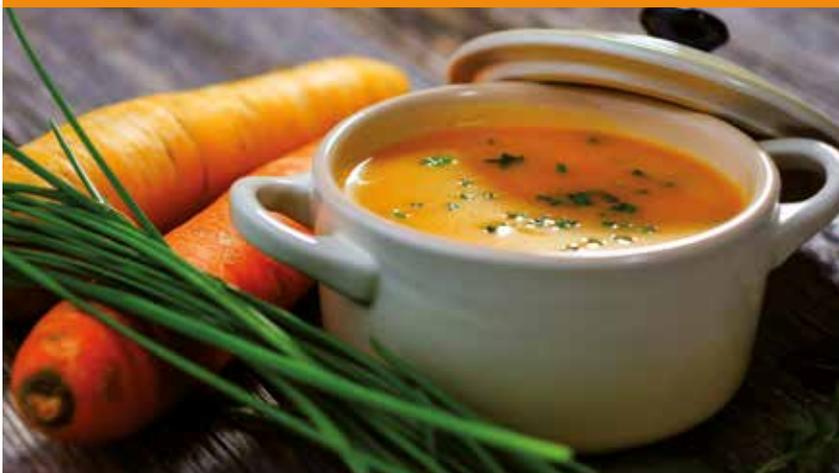


**TIPO 4**  
VEGANO ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO



**TIPO 5**  
GLUTEN FREE PER CELIACI E SENZA LATTOSIO

## CREME VEGETALI - ZUPPE E PIATTI COMPLETI UNICI DA MATERIE PRIME DI QUALITÀ CERTIFICATA



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
VEGANA ADATTA PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO



**TIPO 4**  
GLUTEN FREE PER CELIACI E SENZA LATTOSIO



## MIX E PREPARATI



**TIPO 1**  
PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO IL COLESTEROLO



**TIPO 2**  
PER MANTENERE EFFICIENTE LA REGOLARITÀ INTESTINALE



**TIPO 3**  
PER MANTENERE SANE OSSA, DENTI E GENGIVE



**TIPO 4**  
GLUTEN FREE ADATTO PER CELIACI



**TIPO 5**  
A BASSO IMPATTO GLICEMICO PER DIABETICI



**TIPO 6**  
VEGANO ADATTO PER SOGGETTI CON REGIME DIETETICO VEGANO / VEGETARIANO



COMMERCE & CONSULTING



**LA SCELTA ALIMENTARE QUOTIDIANA CHE RIEMPIE  
"GOCCIA DOPO GOCCIA" IL BICCHIERE DELLA TUA SALUTE**



**PH FOOD** è un progetto nato nel 2015, con l'idea di dare il proprio contributo in tema di alimentazione consapevole e dare così corpo alle ultime acquisizioni del mondo scientifico e istituzionale italiano e dell'U.E, creando e sviluppando proposte alimentari, sintesi della tradizione gastronomica e ghiottoneria del made in Italy, delle conoscenze di tecnologia alimentare con lo studio della **nutraceutica**, neologismo nato per dare significato allo studio delle sostanze attive utili per l'organismo umano, naturalmente contenute negli alimenti. Negli ultimi anni grazie al sempre più assiduo studio degli alimenti e del loro contenuto in sostanze biologicamente attive, è notevolmente accresciuto sia in Italia che nel mondo, l'interesse per gli **alimenti funzionali**, che sono definiti tali se contengono uno o più componenti attivi capaci di fornire un beneficio alla salute umana, al di là del loro tradizionale ruolo nutritivo, così come qualsiasi altro alimento comune. L'obiettivo dell'uso di alimenti funzionali è quello di mantenere integre le funzioni organiche generiche e specifiche per **"costruire goccia dopo goccia" una migliore salute.**

**PH Food** di Antonio Polimeno

Via Fusco 106 - 41122 Modena - Tel. +39 349 5127834 - info@phfood.it - [www.phfood.it](http://www.phfood.it)