

Dove trovare le migliori bacche bio in Italia?

Pubblicato: Giovedì 2 Luglio 2020



Sempre più persone acquistano e consumano prodotti biologici, come le bacche, date le qualità benefiche e sane che li contraddistinguono. Le **bacche bio** sono assolutamente salutari, ne esistono molteplici varietà che rispondo a differenti esigenze nutrizionali e benefiche. È proprio per questo che la scelta deve essere assolutamente ponderata, bisogna conoscere a fondo le caratteristiche della tipologia di *bacca bio* che cerchiamo e soprattutto fare massima attenzione nel momento dell'acquisto. Ormai sono un genere di prodotto assolutamente accessibile; oltre ai vari siti on line, sempre più supermercati, discount e simili ne mettono a disposizione l'acquisto. Trattandosi di prodotti biologici, le bacche sono prive dell'utilizzo dei prodotti chimici che comunemente si utilizzano per la produzione tradizionale, ciò non toglie che bisogna comunque fare attenzione nella scelta sia del prodotto, sia del dove acquistarlo. Esistono marchi, certificazioni e garanzie che limano il rischio di consumare prodotti non certificati o per nulla sani rispetto a quanto specificato.

Essere sicuri che un prodotto sia biologico

Come già sottolineato, l'acquisto di **bacche biologiche** va ponderato sia in base alle proprie necessità, sia in relazione alla garanzia biologica e soprattutto in riferimento alla affidabilità del rivenditore. Un prodotto realmente biologico ha come punto forte il mantenimento a lungo termine delle proprie proprietà organolettiche. Affinché questo sia possibile bisogna accertarsi della presenza delle certificazioni base a garanzia della qualità del prodotto. Esistono analisi chimiche volte a garantire la naturalezza delle bacche ed i prodotti biologici in generale:

- Analisi batteriologiche
- Salmonella
- Analisi pesticidi
- Analisi aflotossine

Questo ciclo di analisi permette di assicurarsi che un prodotto sia puramente biologico e non abbia subito lavorazioni e trattamenti con prodotti chimici comunemente utilizzati nella produzione classica. Le certificazioni essenziali sempre a garanzia della qualità salutare e naturale delle bacche sono quello **Biologico** e **Kosher**. Una menzione importante merita anche il controllo delle Aflatossine; trattasi di muffe particolarmente dannose per il nostro organismo che potrebbero risiedere in un determinato prodotto. È bene quindi che, nella scelta di una determinata tipologia di bacche da acquistare, si faccia attenzione che sia presente una certificazione relativa a controlli chimici in merito a questo rischio.

Dove acquistare le bacche bio

Entrando nel merito dell'acquisto, come già scritto precedentemente è chiaro che con l'esplosione attuale dei prodotti biologici, sia molto più facile reperirli. Non sono più una esclusiva di rivenditori specializzati nel genere, ormai bacche biologiche ed altre tipologie di prodotti del genere sono acquistabili ovunque. Ovviamente, così come nel caso delle certificazioni e garanzie salutari, massima attenzione è richiesta anche nello scegliere il rivenditore. Oltre alla affidabilità dei rivenditori tipici e specializzati nel settore biologico, esistono store online assolutamente affidabili che certificano la naturalezza dei propri prodotti, garantiscono in maniera chiara la presenza del ciclo di analisi necessarie

a garanzia della qualità del prodotto e soprattutto offrono spiegazioni e indicazioni chiare e semplici che facilitano la scelta in corrispondenza alle proprie esigenze salutari o nutrizionali. Tutto questo è riscontrabile sul sito www.greenfamilyservice.net, uno **store di prodotti biologici assolutamente affidabile**, presente sul mercato dei prodotti biologici ormai da diversi anni e sempre attento alla ricerca della perfezione in merito alla qualità e assistenza al cliente. Importano e distribuiscono sul mercato i migliori prodotti biologici, nel rispetto delle normative vigenti e con un sistema di spedizione assolutamente a tutela della freschezza e igiene del prodotto.

L'importanza del packaging

È importante assicurarsi di acquistare bacche biologiche da rivenditori attenti anche alle tecnologie di imballaggio e conservazione dei prodotti.

Avere tutte le certificazioni ed analisi necessarie, non implica superficialità nel momento del packaging. È bene quindi acquistare bacche e prodotti biologici solo presso negozi e store digitali fortemente attenti al **confezionamento**, a garanzia della salvaguardia delle proprietà naturali e reali tipiche di un prodotto biologico come le bacche.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it