



# **L'importanza delle piante officinali nei beni di largo consumo, la qualità della materia prima, il caso L'Angelica**

8 Settembre 2020, Dott.ssa Manuela Rizzoli

# L'Istituto Erboristico L'Angelica

Nasce nel 1981 in una villa ottocentesca immersa nella campagna bolognese, Villa Angelica. Qui l'armonia e la naturalezza dell'ambiente circostante diventano filosofia stessa dell'azienda.

L'Istituto Erboristico L'Angelica coniuga l'antica e complessa scienza delle piante officinali con l'innovazione e la costante ricerca scientifica, dando origine a una preziosa linea di prodotti, studiati per prendersi cura di sé in modo naturale, non aggressivo, in armonia con i ritmi del nostro corpo.

## Cuore della ricerca e della tradizione erboristica italiana

### NATURA

La Natura è la vera e indiscussa protagonista, è di fatto lo spirito più profondo del brand.

### TRADIZIONE

Rispetto e recupero dei rimedi tradizionali per offrire una soluzione semplice ma efficace.

### INNOVAZIONE

Innovazione e ricerca continua di nuovi prodotti naturali, per soddisfare nuovi bisogni.

# NUTRACEUTICA: NATURA E SCIENZA AL SERVIZIO DEL BENESSERE E DELLA SALUTE

La Nutraceutica è la disciplina scientifica che si dedica allo studio scientifico dei principi attivi contenuti negli alimenti e nelle sostanze di derivazione naturale con effetti positivi sulla prevenzione e il trattamento delle malattie.

Grazie alla Nutraceutica è possibile riconoscere scientificamente lo stretto rapporto che esiste tra le nostre abitudini alimentari e il nostro benessere, scegliendo i nutrienti più adatti a prendersi cura di sé e delle proprie esigenze di benessere.

È così che nascono i prodotti L'Angelica: dallo studio dei nutraceutici presenti in frutta, verdura ed erbe officinali gli esperti dell'Istituto Erboristico ottengono prodotti funzionali ed efficaci, nati da principi attivi naturali e dall'innovazione delle più recenti scoperte scientifiche. Per offrirti tutta la qualità e la sicurezza di prodotti selezionati e garantiti.

## HEALTH FOOD

- Tisane e Te
- Integratori alimentari di varia tipologia
- Bevande funzionali
- Cioccolate funzionali

## COSMETICI

- Dentifrici e colluttori
- Shampoo e bagnoschiuma
- Creme di varia tipologia
- Profumi e deodoranti

## ESTRATTI VEGETALI

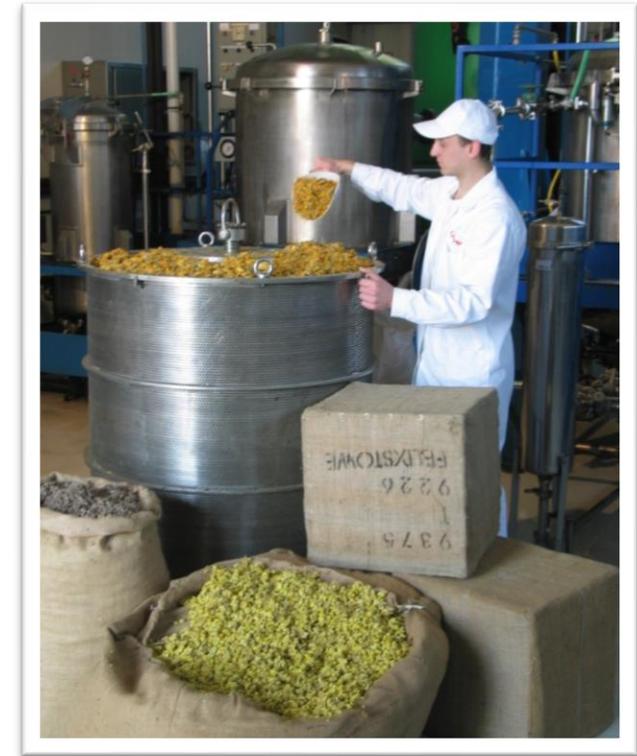
- Per impiego cosmetico e food





## Produzione di estratti vegetali

All'interno dello stabilimento vengono prodotti oltre 400 tipi di estratti attraverso la selezione delle migliori erbe e la combinazione delle migliori condizioni tecnologiche di estrazione.



# CONTROLLO DELL'INTERA FILIERA

SICUREZZA E QUALITA' IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

## MATERIE PRIME



## SEMILAVORATI



## PRODOTTI FINITI





Le materie prime di **origine vegetale** portano con sé una serie di criticità dovute all'assenza di trattamenti e/o processi chimico fisici. Per questo la loro **selezione** avviene scrupolosamente e **all'origine**



## SELEZIONE E CONTROLLO ALL'ORIGINE

Solo in questo modo è possibile avere il controllo dell'intera **filiera produttiva** e la garanzia di sicurezza e qualità



**MAESTRO CIOCCOLATIERE**  
*Mirco della Vecchia*





## MATERIE PRIME

All'interno dell'azienda sono trattate più di 5000 materie prime:

- Chimiche (vitamine, minerali, Sali)
- Di estrazione naturale
- Di origine vegetale

Come da sistema qualità le **materie prime** vengono controllate in ingresso per i **parametri critici**: chimico-fisici, microbiologici e contaminanti



OBIETTIVI:

**qualità e sicurezza** del prodotto finito





**Grazie per l'attenzione**

