

# SUCOS ARTESANAIS FAMIGLIA TASCA

---

Linh Vale dos Vinhedos, 0  
Interior  
Bento Gonçalves, RS - Rio Grande do Sul 95700000  
Brazil

Telefone : (54) 3453-2210

O suco de uva Família Tasca, produzido artesanalmente, com uvas tintas de coloração intensa ricas em aromas nas variedades concord e bordô, utilizando na produção, tempo de cozimento controlado , que permite aumentar a intensidade da difusão dos compostos da casca e o mosto. Os estudos de Dany et al. (2007) constataram que os sucos elaborados com uvas orgânicas, apresentaram conteúdo maior de polifenóis. Esses antioxidantes importantes, exercem atividade antiplaquetária, antitumoral e antimutagênica, reduzindo o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares e câncer. Os flavonóides do suco de uva como os do vinho, têm a capacidade de evitar a oxidação do LDL- colesterol, conhecido como mau colesterol por levar a formação de placas nas paredes das artérias. A casca da uva contém resveratrol, um dos mais potentes antioxidantes, que combatem os radicais livres, comprovadamente responsáveis pelo envelhecimento e a formação de células cancerígenas. Em estudos realizados com o Suco Família Tasca, na Universidade do Vale do Itajaí - Melo et al. (2005) constataram que o suco na quantidade equivalente a 200 ml por dia, foi eficaz em reduzir o elevação das quantidades de colesterol no sangue, ao proporcionar aumento significativo no HDL (bom colesterol), menor depósito de gordura no fígado, e ainda o consumo do suco de uva não influenciou em ganho de peso, resultados similares encontrados em trabalho conduzido por Silva, 2008, na Universidade Paranaíba, no Paraná. Nesse estudo os ratos submetidos à dieta normal com o acréscimo de suco de uva, perderam peso e reduziram os índices de glicose no sangue. Outra pesquisa sinalizada por Vanderli Marchiori da SBNE , aponta os resultados da Universidade de Washington sobre o resveratrol, em que constataram que esse antioxidante, presente no suco de uva, inibe a formação de vasos sanguíneos anormais nos olhos, a angiogênese, prevenindo a cegueira em

---

diabéticos, impedindo a morte prematura das células e melhorando a vascularização, importante para o combate de doenças oculares. Estudo prolongado em pessoas idosas, que ingerem regularmente o suco de uva vem sinalizando melhora na memória espacial e de retenção, com possibilidade de diminuir riscos de Alzheimer. Geléia de uva Produzida artesanalmente, através do cozimento de uvas tintas orgânicas de coloração intensa ricas em sabor e aromas nas variedades Isabel, Concord, e Bordô, utilizadas na produção do suco e da geleia. Podem ser adicionadas a bolos, pães, sorvetes e acompanhar carnes facilitando o processo digestivo pela ação da pectina. Geléia de Physalis A geleia de physalis é produzida artesanalmente, pura com açúcar, ou com adição de maçã. Rica em vitaminas A, B, C e minerais tais como fósforo e ferro, e importantes antioxidantes. Especial para harmonizar com carnes, serve de tira gosto em degustação de vinhos e em bolos e sorvetes. O museu da Famiglia Tasca Diva viveu, sonhou e idealizou essa história. Aberto à visitação, o acervo é constituído por objetos, fotos, ferramentas e muitas lembranças. Você poderá gratuitamente conhecer os costumes do imigrante desde a época da chegada ao Brasil.

[Visite o site](#)

[Enviar Mensagem](#)

[E-mail amigo](#)