



I benefici del grano integrale e la leggerezza della farina bianca, per il benessere quotidiano

A partire dal 6 giugno, al Panificio Scaccabarozzi di Carate arriva la rivoluzionaria farina Integralbianco®

Da venerdì 6 giugno il Panificio Scaccabarozzi offrirà ai suoi clienti prodotti realizzati con Integralbianco®, un'innovativa farina bianca ricca di fibre solubili. Frutto di un'attenta ricerca scientifica condotta da Farine Varvello, l'innovativa farina ha come obiettivo il benessere delle persone attraverso la corretta alimentazione. Nel punto vendita di via Cusani 63, a Carate, sarà possibile acquistare pane, dolci e prodotti da forno ottenuti con la farina Integralbianco®, che vanta i benefici salutistici della farina integrale ma il gusto di quella bianca mantenendo inalterati l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento di tipo "00". Maggiore digeribilità, sofficità e leggerezza saranno tra i vantaggi immediati dei nuovi prodotti, che offriranno, inoltre, un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale. Scegliere di contribuire alla salute delle persone è un grande segno di proattività per chi opera nel settore alimentare, in particolar modo per chi fornisce un prodotto di uso quotidiano come

malattie vascolari e soggetti ad obesità. Il processo attuale di macinazione della farina bianca, ritenuta nel dopoguerra sinonimo di ricchezza e simbolo del progresso tecnologico dell'industria molitoria, porta ad ottenere un prodotto totalmente privato della crusca e del germe, ottimi dal punto di vista nutrizionale per la notevole carica di proteine, vitamine, sali minerali e antiossidanti, e dei loro benefici sulla funzionalità gastro-intestinale e la prevenzione di diverse patologie. Integralbianco® è la risposta alla moderna tecnologia produttiva della farina. La tradizione di Farine Varvello, la ricerca e lo sviluppo, insieme all'esperienza, all'amore per la farina e all'attenzione alla salute, che da sempre guidano le scelte aziendali, uniti all'importante collaborazione con Molino Colombo nella sfera produttiva, hanno permesso di realizzare un prodotto d'eccellenza che segna l'inizio di una nuova era nel mondo della farina e, quindi, di tutti i prodotti che ne derivano.



Da Venerdì 6 giugno
Panificio Scaccabarozzi
Via Cusani 63
Carate - Milano (MI)

rale brevettato, che la priva della parte legnosa causa di fastidio nella masticazione, irritazione del colon, problemi intestinali e responsabile del caratteristico sapore amaro degli alimenti integrali, poco attraente per il consumatore, mantenendo la fibra solubile biodisponibile e facilmente utilizzabile dall'apparato digerente. Il pane, i dolci e i prodotti da forno creati artigianalmente con la farina Integralbianco®, infatti, hanno una biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad un alimento realizzato con la farina integrale, rallentano quindi l'assorbimento di nutrienti, come zuccheri e grassi, e contribuiscono al controllo del glucosio e del colesterolo nel sangue. L'indice glicemico sale proprio negli alimenti ricchi di carboidrati e di zuccheri e la farina raffinata ne è una causa. Grazie ad Integralbianco® è possibile contribuire a contrastare gran parte di quei disturbi legati ad una non corretta alimentazione, ripristinando il consumo di cibi a base di grano integrale senza, però, rinunciare al gusto dei moderni alimenti raffinati. Grazie a Integralbianco®, il pane torna ad essere un alimento quotidiano sulla tavola di tutti.

Per ulteriori informazioni: www.integralbianco.com



il pane. Medici e nutrizionisti sono sempre più concordi ad indicare i prodotti a base di farina raffinata come un "nemico del corpo", tanto da escluderli dalle diete dei pazienti con diabete,

La crusca della farina Integralbianco® - diversamente da quanto avviene nel processo di macinazione moderna che prevede la sua eliminazione - è stata scomposta grazie ad un processo natu-

www.integralbianco.com

Integralbianco
Più che integrale, è Integralbianco