

LINK: <http://www.idee-on-line.it/Novit%C3%A0%20cucina/novita-in-cucina.html>



Le novità in cucina di

www.idee-on-line.it



Integralbiano

Frutto di un'attenta ricerca scientifica, "Integralbiano" è l'innovativa farina bianca che, ricca di fibra solubile, contribuisce a rallentare l'assorbimento di nutrienti e a controllare i livelli di glucosio e colesterolo nel sangue.

Il pane, i dolci e i prodotti da forno creati artigianalmente con la farina Integralbiano, pur avendo l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento realizzato con farina "00", vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista salutistico-nutrizionale.

Per maggiori informazioni è possibile consultare www.integralbiano.com.