

http://www.medinforma.info/index.php?option=com_content&view=article&id=4917:la-spiga-doro-ottiene-esclusiva-di-un-nuovo-pane-brevettato&catid=43:dalle-aziende&Itemid=78

Home > ECONOMIA E LAVORO > Dalle aziende > La Spiga d'Oro ottiene l'esclusiva di un nuovo pane brevettato

La Spiga d'Oro ottiene l'esclusiva di un nuovo pane brevettato

LUNEDÌ 10 MARZO 2014 16:02 |

Sabato 8 marzo c'è stata la presentazione ufficiale presso il laboratorio di Seveso (in via Vignazzola 22); nei prossimi giorni ci sarà la presentazione anche nel negozio di Meda (in c.so Matteotti 71). Il panificio "La Spiga d'Oro" ha ottenuto l'esclusiva per Seveso e Meda della produzione del nuovo pane integrale "Integralbianco" (denominazione registrata), un pane dalle caratteristiche assolutamente innovative. Infatti, pur avendo l'aspetto di un tradizionale pane bianco tipo 00, "integralbianco" è un pane privo di lignina e cellulosa, prodotto con la farina integrale del Molino Anselmo Colombo di Paderno d'Adda, che è una farina speciale. La presentazione



dice: "La crusca di Integralbianco, sottoposta ad esclusivo processo brevettato, ha biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad una crusca tradizionale, ed è completamente priva delle frazioni legnose che danno sapore amaro, fastidio nella masticazione e in molti casi sono causa di fenomeni irritativi del colon, gonfiore e coliti.

I maggiori benefici della crusca di grano sono attribuibili alla fibra solubile. La fibra solubile regola l'assorbimento di zuccheri e grassi, contribuendo al controllo del livello di glucosio e colesterolo nel sangue. Nel pane Integralbianco poi è assente l'acido fitico, presente nella crusca del pane integrale comune, che impedisce l'assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro". Il pane diventa così un alimento dietetico e salutare.