

<http://www.saporinews.com/2014/07/integralbianco-linnovativa-farina-bianca/>

HOME REDAZIONE COLLABORA ACCEDI PUBBLICITÀ

SaporiNews .com

LUOGHI DEL GUSTO IN CUCINA CON NOI FOOD MONDO DEL BERE DESIGN IN CUCINA I LUOGHI DEL BERE

★ BREAKING NEWS

Integralbianco®, l'innovativa farina bianca

In cucina con noi. News

redazione@saporinews.com



La speciale farina bianca ricca di fibra solubile, prodotto all'avanguardia nel settore alimentare, è frutto di un'attenta ricerca scientifica unita al lavoro di specialisti che operano con grande passione, mettendo al centro della propria mission il benessere delle persone attraverso la corretta alimentazione.

L'innovativa farina bianca fonda le sue radici nella tradizione di Farine Varvello, mugnai da 5 generazioni in un lontano scenario di fine '800 tra le colline del Monferrato, e si avvale della collaborazione di Molino Colombo nella sfera produttiva. 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, hanno permesso di realizzare un prodotto d'eccellenza, fortemente innovativo, che segna l'inizio di una nuova era nel mondo della farina e, quindi, di tutti i prodotti che ne derivano.

Oggi, infatti, Integralbianco® è la risposta alla moderna tecnologia produttiva della farina. 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, ottime dal punto di vista nutrizionale per la notevole carica di proteine, vitamine, sali minerali e di antiossidanti, e dei loro benefici sulla funzionalità gastro intestinale e la prevenzione di diverse patologie. Ne risulta una farina eccessivamente raffinata che se consumata regolarmente nella dieta quotidiana, insieme ai suoi derivati come pane, pasta e dolci, è tra le principali cause di malnutrizione, obesità e malattie cardiovascolari.

Il consumo di alimenti raffinati, ricchi di zuccheri, porta l'organismo a produrre una maggiore quantità d'insulina per contrastare l'innalzamento dell'indice glicemico. Con il tempo questa propensione si traduce nel malfunzionamento del pancreas, responsabile della produzione d'insulina, in aumento del peso e di grassi nel corpo con il conseguente sviluppo d'importanti patologie. Questi motivi spingono medici e nutrizionisti a sconsigliarne spesso il consumo, in particolare, nelle diete di pazienti con diabete, malattie vascolari e soggetti ad obesità.



Cerca nel sito



ARTICOLI SUGGERITI



Al Vidiciatico Street Food tanti sapori da gustare

08/2014



Frutta & Verdura, il gusto delle stagioni

07/2014



Trapani...sole, mare, vento... ma poi tutti alla Cantina siciliana!

07/2014



Tabouleh TIPIAK con insalata calda di gamberi e calamari e gazpacho di pomodoro

06/2014



Asiago DOP e "Sorsi d'Autore" connubio di passione

06/2014

POPOLARI



Il Peperoncino più piccante del mondo

07/2011



The International six-day Gelato event

07/2011



I Canederli

09/2011

<http://www.saporinews.com/2014/07/integralbianco-linnovativa-farina-bianca/>

Finora gli unici alimenti alternativi consigliati dal mondo medico sono stati quelli di tipo integrale raccogliendo uno scarsissimo gradimento da parte di consumatori e pazienti. Il consumo di prodotti da forno integrali rappresenta infatti una percentuale esigua.

Integralbianco® è sinonimo di innovazione e benessere. Studi, ricerche approfondite hanno permesso di realizzare una farina che consente di beneficiare degli effetti positivi che derivano dall'assunzione della crusca e del germe contenuti nel chicco di grano mantenendo l'aspetto di una farina bianca.

La crusca di questa farina è stata scomposta, grazie ad un processo naturale 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 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, contribuendo al controllo del glucosio e del colesterolo nel sangue.

I prodotti a base della speciale farina, pur avendo l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento bianco tipo "00", forniscono un apporto nutrizionale superiore ad un prodotto integrale e altri numerosi vantaggi. Vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale.

La farina Integralbianco® è ricca di pentosani, utilizzati selettivamente dalla flora intestinale buona promuovendo il benessere fisico, e di polifenoli e acido ferulico, ottimi antiossidanti efficaci contro i radicali liberi e, quindi, contro l'invecchiamento.

Curare la propria salute attraverso una corretta alimentazione è possibile. 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 il pane, dipinto sempre più da medici e nutrizionisti come un "nemico del corpo". Grazie ad Integralbianco® è possibile 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 piacevole aspetto dei moderni alimenti raffinati.

Oggi si contano oltre 80 Integralbianco Point, i punti vendita nel quale è possibile trovare pane, dolci e prodotti da forno a base della farina Integralbianco®.

