

LINK: <http://www.pizzaecore.it/sezione.asp?IdPost=2383&M=Food%20Service&C=Prodotti>

ristonews.com

Cerca

Venerdì 30 Maggio 2014

Ristonews.com
Il network al servizio della ristorazione italiana

HOME

RISTONEWS

MONDOPIZZA

RISTORANTI

LOCALI D.O.C.

FOOD SERVICE

BEVER

HOME / FOOD SERVICE / PRODOTTI

Anche la farina bianca diventa ricca di fibra



Finora gli unici alimenti consigliati dal mondo medico per apportare fibre sono stati (oltre alla frutta e alla verdura) i prodotti fatti con farine di tipo integrale. La scelta dell'integrale, però, non sempre raccoglie gradimento da parte di consumatori e pazienti, abituati al sapore dei prodotti da farina bianca. Tuttavia, anche chi predilige prodotti fatti con la doppio zero è consapevole che l'apporto di fibre attraverso pane, pasta e pizza, sarebbe ottima cosa per la propria salute, essendo queste capaci apportare grandi benefici all'organismo, in primis eliminare le scorie, ma anche aiutare l'organismo al regolare il senso di sazietà. Per coniugare amanti della farina bianca e salute c'è la tecnologia: **Integralbianco® è l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile**, un prodotto all'avanguardia nel settore alimentare, frutto di un'attenta **ricerca scientifica**.

Integralbianco® : farina bianca ma ricca di fibre e nutrienti

Il processo attuale di macinazione della farina bianca 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. Integralbianco®, al contrario, è 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.



Una farina bianca per la salute

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 di farina Integralbianco®, 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.

Integralbianco® 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.

www.integralbianco.com