

Articolo pubblicato sul sito inarmoniaconsestessi.blogspot.com

inarmoniaconsestessi.blogspot.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/inarmoniaconsestessi.blogspot.com

Estrazione : 22/07/2014 17:59:52

Categoria : Attualità

File : piwi-9-12-277720-20140722-1596223181.pdf

Audience :

<http://inarmoniaconsestessi.blogspot.be/2014/07/la-pizza-non-e-solo-buona-con-la-farina.html>

La pizza non è solo buona, con la farina PizzaGiovane fa anche bene!

Ideata nel 2008, PizzaGiovane è una miscela di farine per pizza realizzata con ingredienti semplici, ma ricchi di antiossidanti, le sostanze naturali che aiutano a combattere i danni dei radicali liberi, come l'invecchiamento precoce, e a mantenere giovane il nostro organismo.

Ora Farine Varvello

ha arricchito la ricetta brevettata di PizzaGiovane, introducendo il nuovo ingrediente Integralbianco, farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza buona, oltre che appetitosa e altamente digeribile.

InArmonia

La pizza non è solo buona, con la farina PizzaGiovane fa anche bene!

Etichette

- #LongerDays (1)
- 23 marzo (1)
- 24 maggio (1)
- 4 maggio (1)
- 5 Cereali (1)
- 87 Adunata degli Alpini (1)
- [aloevera]2 (1)
- A Piede Libero (1)
- Abio (1)
- Abiti da lavoro (1)
- Acqua Filter Beghelli (1)
- Acqua San Benedetto (1)
- Action Cam (1)
- aeroporto Leonardo da Vinci (1)

Post più popolari

Dall a ricerca

Zuccari arriva [aloevera]2

Alcuni prodotti di functional food Zuccari Questa mattina Zuccari, l'azienda trentina che fin dal 2001 si è specializzata nell'Al...

Las sù tra i mon

ti c'è una novità un'immagine della malga San Pietro Alexander Bisan Ebbene sì! Anche le malghe sudtirolesi possono essere vegeta...

Ideata nel 2008, **PizzaGiovane** è una miscela di farine per pizza realizzata con ingredienti semplici, ma ricchi di antiossidanti, le sostanze naturali che aiutano a combattere i danni dei radicali liberi, come l'invecchiamento precoce, e a mantenere giovane il nostro organismo. Ora **Farine Varvello** ha arricchito la ricetta brevettata di PizzaGiovane, introducendo il nuovo ingrediente Integralbianco, farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza buona, oltre che appetitosa e altamente digeribile. Integralbianco è ottenuta grazie a un processo naturale brevettato che scompone la fibra solubile da quella insolubile contenuta nella crusca, attraverso un trattamento di catalisi enzimatica, e la rende maggiormente biodisponibile in una quantità superiore del 20% rispetto a quella disponibile in un alimento realizzato con farina integrale.

Integralbianco è ottenuta grazie a un processo naturale brevettato che scompone la fibra solubile da quella insolubile contenuta nella crusca, attraverso un trattamento di catalisi enzimatica, e la rende maggiormente biodisponibile in una quantità superiore del 20% rispetto a quella disponibile in un alimento realizzato con farina integrale.

È, inoltre, privata della parte legnosa che provoca fastidi nella masticazione, irritazioni al colon, problemi intestinali ed è responsabile del suo caratteristico sapore amaro poco attraente per il consumatore.

Oltre a Integralbianco, PizzaGiovane è realizzata anche con antichi cereali come il Khorasan, il farro spelta e il grano duro varietà Senatore Capelli coltivati con metodi naturali e biologici; farina di germe di grano e farina di lino dorato che, spremuti a freddo, contribuiscono a mantenere la pelle giovane, sana e luminosa; estratti di polpa di oliva e bucce di uva rossa, ottenuti da un processo che potenzia la biodisponibilità dei polifenoli con azione antiossidante.

Copyright inarmoniaconsestessi.blogspot.com -

1/2

Integralbianco

Articolo pubblicato sul sito inarmoniaconsestessi.blogspot.com

inarmoniaconsestessi.blogspot.com

Più : www.alexacom/siteinfo/inarmoniaconsestessi.blogspot.com

Estrazione : 22/07/2014 17:59:52

Categoria : Attualità

File : piwi-9-12-277720-20140722-1596223181.pdf

Audience :

<http://inarmoniaconsestessi.blogspot.be/2014/07/la-pizza-non-e-solo-buona-con-la-farina.html>

Per sapere dove è possibile gustare PizzaGiovane è possibile consultare l'elenco nel sito www.pizzagiovane.com/pizzerie.html .

Per chi invece preferisce preparare la pizza a casa è possibile acquistare la miscela PizzaGiovane nel negozio on line visitando il sito.

Publicato da Barbara Tomasi a 08:51 Etichette: Farine Varvello , PizzaGiovane Nessun commento:
Posta un commento