

LINK: [http://www.saporie.com/it/doc-s-175-22124-1-integralbianco\\_%E2%80%9999innovativa\\_farina\\_bianca\\_ricca\\_di\\_fibra\\_solubile.aspx](http://www.saporie.com/it/doc-s-175-22124-1-integralbianco_%E2%80%9999innovativa_farina_bianca_ricca_di_fibra_solubile.aspx)

Accedi | carrello: 0 articoli

Gio 24 luglio 2014

# Saporie.com

le eccellenze in cucina

HOME SAPORIE.COM CONTATTI PARTNER E-SHOP BLOG


[video ricette](#) [ricette](#) [video degustazioni](#) [itinerari](#) [prodotti tipici](#) [punti di interesse](#) [scuola cucina](#) [chef](#) [esperti](#) [eventi](#) [media](#) [conoscere](#)

cerca

Like 0

Tweet 0

G+ 0

+ condividi

A A A

MEDIA

News

[Le aziende informano](#)

7Gold

Le storie di Saporie

> [media](#) > [Le aziende informano](#)

+ PREFERITI

## Integralbianco: l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile

18 Luglio 2014

VI CONSIGLIAMO

Sapori&amp;Dintorni Conad

Arclinea

Iscriviti alla NEWSLETTER

## CALENDARIO EVENTI

LUGLIO 2014								
«	L	M	M	G	V	S	D	»
	1	2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13		
14	15	16	17	18	19	20		
21	22	23	24	25	26	27		
28	29	30	31					
OGGI								

PROSSIMI EVENTI:

Gelato Festival 2014

01.05.2014 - 10.08.2014

Cena di Note 2014 - Cavaion

Veronese (Vr), Venezia, Arcugnano

(Vi), Portobuffolè (Tv)

04.06.2014 - 10.10.2014



Una **corretta alimentazione** è il punto di partenza per il benessere della propria persona e **Integralbianco** è un prodotto con cui è possibile contrastare gran parte di quei disturbi legati ad una non corretta alimentazione.

Sinonimo di innovazione e benessere, **Integralbianco** è frutto di studi e ricerche approfonditi che hanno permesso di realizzare una **farina** che consente di beneficiare degli effetti positivi derivanti dall'assunzione della crusca e del germe contenuti nel chicco di grano mantenendo l'aspetto di una farina bianca.

In questo modo il pane, i dolci e i prodotti da forno creati artigianalmente con la **farina Integralbianco**, 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 vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale.

**Integralbianco** fonda le proprie 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. 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 idea di farina e di tutti i prodotti che ne derivano.

Tag

Alimentazione e salute, alimentazione sana, benessere, farina