



Più : [www.alexa.com/siteinfo/pianetapane.it](http://www.alexa.com/siteinfo/pianetapane.it)

Estrazione : 13/03/2014 16:43:44  
Categoria : Agro-alimentare  
File : piwi-9-12-166167-20140313-1401466752.pdf  
Audience :

[http://www.pianetapane.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=270:finalmente-un-prodotto-innovativo-integral](http://www.pianetapane.it/index.php?option=com_content&view=article&id=270:finalmente-un-prodotto-innovativo-integral)

## Finalmente un prodotto innovativo - Integral Bianco

Oggi distinguersi rappresenta un'esigenza importante per superare le aspettative del consumatore che ormai vive un importante momento di mutamento delle proprie abitudini alimentari.

La nostra esistenza è in costante evoluzione per effetto di una serie di nuove problematiche che ci inducono a rivedere molti aspetti della nostra vita quotidiana. Le aziende molitorie - di un certo spessore - hanno compreso a pieno queste nuove prospettive alimentari del consumatore riuscendo a preservare il suo benessere mediante la creazione di particolari prodotti ideati su misura per lui.

The screenshot shows the website interface with a header banner for 'pianetapane.it' and 'il primo portale del pane italiano'. Below the banner, there are several sections:

- I Più Letti**: A list of popular articles including 'Scheda NIDI - Nuove Iniziative d'Impresa (Puglia)', 'Video - Pane con la pasta madre', 'Pane al Kamut a lievitazione naturale', 'KOMPLET - Mandelsoft & Pro Body', and 'GEED - Energie rinnovabili'.
- News Aziende**: A section with advertisements for 'MOLINI LARIO', 'Mastro PAN FRANCESCO', 'Antico Molino PARRI', 'VASSALLI da Ferrara', 'MANDELSOFT ProBody 70', and 'area51'.
- News Pianeta Pane**: A section with a headline 'Finalmente Un Prodotto Innovativo - Integral Bianco' and a 'Tweet' button.

Il concepimento di un prodotto non viaggia più su di un unico binario ma intraprende strade nuove che vengono percorse con grande entusiasmo e creatività.

Una creatività che però garantisce - allo stesso tempo - una base funzionale per tutti coloro che realmente desiderano continuare custodire al meglio il proprio benessere.

MOLINO COLOMBO e VARVELLO FARINE hanno bruciato le tappe ideando qualcosa di completamente diverso dai comuni standard produttivi che spesso vengono oscurati dalla normale routine dei grandi colossi molitori...

L'idea nuova si chiama - "INTEGRAL BIANCO".

INTEGRALBIANCO: COSA E' Eliminando la fibra insolubile e mantenendo la fibra solubile SI OTTIENE nuovo tipo di farina integrale dai nutrizionali interessanti che consentono una alla riduzione dell'indice glicemico e dell'assorbimento dei grassi, conservando le caratteristiche



Più : [www.alexa.com/siteinfo/pianetapane.it](http://www.alexa.com/siteinfo/pianetapane.it)

Estrazione : 13/03/2014 16:43:44  
Categoria : Agro-alimentare  
File : piwi-9-12-166167-20140313-1401466752.pdf  
Audience :

[http://www.pianetapane.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=270:finalmente-un-prodotto-innovativo-integral-](http://www.pianetapane.it/index.php?option=com_content&view=article&id=270:finalmente-un-prodotto-innovativo-integral-)

organolettiche e il colore al pane bianco.

- Grazie all'esclusivo processo brevettato di Integralbianco è possibile trasformare la crusca estratta dal processo di macinazione in una crusca ad elevata biodisponibilità di fibra solubile (pentosani) e antiossidanti (ac.

ferulico).

Il pane prodotto con farina " INTEGRALBIANCO®" pur avendo l'aspetto e le caratteristiche organolettiche di un tradizionale pane bianco tipo "00" o "0" .

- FONTE di FIBRA con un contenuto in fibra (solubile) di 3,2 gr./100gr.

- Privo di LIGNINA e CELLULOSA, responsabili di provocare fenomeni irritativi del colon addominale e di conferire il caratteristico sapore amaro tipico del pane integrale - Biodisponibilità totale della fibra solubile (pentosani, arabinosilani) superiore del 20% rispetto all'integrale convenzionale, con effetti pre-biotici.

- I polifenoli e L'Acido Ferulico, con proprietà antiossidanti, sono presenti e biodisponibili al pari di un pane integrale e in misura superiore del 30% rispetto al pane tipo "00".

- Assenza di ac.

fitico, presente nella crusca del pane integrale comune, che impedisce l'assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro.

- In più INTEGRALBIANCO® ha un colore dorato ed un sapore pieno e si mantiene fresco più a lungo.

Sfornato caldo ogni giorno dal tuo fornaio il pane INTEGRALBIANCO® è l'appuntamento buono e sano che dà nuovo valore al pane perché arricchisce la tua alimentazione e, insieme ad uno stile di vita sano, contribuisce a mantenere il tuo benessere.