

Articolo pubblicato sul sito [pianetapane.it](http://pianetapane.it)



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

Estrazione : 25/07/2014 18:31:03  
 Categoria : Agro-alimentare  
 File : piwi-9-12-166167-20140725-1601696816.pdf  
 Audience :

[http://www.pianetapane.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1105:news-la-nuova-era-della-pizza-inizia-dalla-farina-e-](http://www.pianetapane.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1105:news-la-nuova-era-della-pizza-inizia-dalla-farina-e-)

## NEWS - La nuova era della pizza inizia dalla farina: è nata la nuova PizzaGiovane

Una Volta, Pianeta Pane

Farine Varvello ha arricchito la ricetta brevettata di PizzaGiovane, con un nuovo ingrediente rivoluzionario: Integralbianco®, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza sana oltre che buona, appetitosa e altamente digeribile.

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.

**I Più Letti**

- A come AKRUX - Il grano di una volta
- Le Extra-lunghe di Lario
- GEED - Risparmio energetico intelligente
- Mondial Forni - Mondial Web
- Cottura a basso consumo - Capolavoro italiano
- ALPI MIX - ITALICUM
- RISO IN PANETTERIA: Missione possibile

**News Aziende**

**News Pianeta Pane**

**NEWS - La Nuova Era Della Pizza Inizia Dalla Farina: È Nata La Nuova PizzaGiovane**

Tweet

La pizza, se preparata bene, è un piatto gustoso che rilascia lentamente una grande energia ed è considerata un alimento completo grazie all'apporto di numerosi nutrienti come proteine, carboidrati, grassi e vitamine.

Il suo consumo, spesso, comporta una serie di disturbi come gonfiore addominale, problemi di digestione e irritazione intestinale, molte volte correlati alla qualità degli ingredienti utilizzati e al tempo di lievitazione, che compromettono la sua piacevolezza.

A cominciare dal tipo di farina, spesso, troppo ricca di enzimi aggiunti che hanno il compito di trasformare gli zuccheri complessi in zuccheri semplici, necessari per il nutrimento dei lieviti e la scissione dell'amido.

Se questo processo è portato a compimento, prima del suo consumo, la pizza risulta leggera e digeribile; in alternativa, la scissione dell'amido continua nello stomaco provocando notevoli disagi al nostro organismo insieme a un bisogno irrefrenabile di bere.

Copyright pianetapane.it -

1/2

Articolo pubblicato sul sito [pianetapane.it](http://pianetapane.it)



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

Estrazione : 25/07/2014 18:31:03  
 Categoria : Agro-alimentare  
 File : piwi-9-12-166167-20140725-1601696816.pdf  
 Audience :

[http://www.pianetapane.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1105:news-la-nuova-era-della-pizza-inizia-dalla-farina-e-](http://www.pianetapane.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1105:news-la-nuova-era-della-pizza-inizia-dalla-farina-e-)

Farine Varvello, costantemente impegnata a salvaguardare il benessere delle persone e a diffondere corretti stili alimentari, ha realizzato Integralbianco®, un prodotto unico nel suo genere, che coniuga i benefici della farina integrale, insieme agli effetti positivi che derivano dall'utilizzo del germe e della fibra solubile estratta dalla crusca, e in più il gusto di quella bianca.

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.

I prodotti a base di farina Integralbianco®, come PizzaGiovane, vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale. Oltre ad Integralbianco, PizzaGiovane contiene al suo interno anche: - antichi cereali come il Khorasan, il farro spelta e il grano duro varietà Senatore Capelli coltivati, ieri come oggi, con metodi naturali e biologici: la scarsa manipolazione e la coltivazione naturale li rendono digeribili e permettono di mantenere inalterati il contenuto in Selenio, con il suo potere antiossidante; - 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 esclusivo processo che potenzia la biodisponibilità dei polifenoli con azione antiossidante.

Questi preziosi ingredienti offrono un concentrato di benessere per il nostro organismo e per le cellule dei lieviti dell'impasto.

La lievitazione lunga e lenta del metodo di lavorazione PizzaGiovane beneficia della ricchezza in fibre e antiossidanti dell'impasto e contribuisce ad ottenere una pizza leggera e friabile che garantisce una maggiore digeribilità.

È possibile degustarla in circa 100 Pizzerie Partners presenti in Italia.

L'elenco completo è consultabile su <http://www.pizzagiovane.com/pizzerie.html> e, chi ama cucinare, può acquistare la miscela PizzaGiovane nel negozio on line e stupire i propri ospiti con fantastiche pizze! Con PizzaGiovane la pizza diventa buona e sana, una vera coccola di gusto da regalarsi in ogni momento.

[www.pizzagiovane.com](http://www.pizzagiovane.com)