

LINK: <http://www.corrieredilecco.it/dettaglio.php?id=MzY4OQ==&idc=Mg==&idc2=&titolo=19300A+Merate+arriva+%93Integralbianco%94>

martedì 24 giugno 2014 9:7:6 | **Natività di San Giovanni Battista**

Cerca nel Corriere

Vai |  Rss

Corriere di Lecco

IL GIORNALE DEI LECCHESI. QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE

HOME	CRONACA	POLITICA	LAVORO	ECONOMIA	CHIESA	ATTUALITÀ	LETTERE	INTER NOS	SOCIETÀ & COSTUME
LECCO	CIRCONDARIO	LAGO	BRIANZA	VALSASSINA	SPORT	EVENTI	CULTURA	CHI SIAMO	CONTATTI

A Merate arriva "Integralbianco"



Merate (Meraa) - Integralbianco, una farina bianca dalle caratteristiche assolutamente innovative, sbarca al Forno di Galimberti a Merate.

SUPERIORE ALL'INTEGRALE. Martedì 24 giugno l'Integralbianco Point "Il Forno di Galimberti", nel suo punto vendita di via Manzoni 9 a Merate, presenterà ai clienti Integralbianco®, la farina bianca dalle caratteristiche assolutamente innovative, utilizzata nella sua intera produzione. Integralbianco® pur avendo l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento bianco tipo "00", fornisce un apporto nutrizionale superiore ad un prodotto integrale oltre ad ulteriori vantaggi.



[Clicca per ingrandire e vedere tutte le foto](#)

BIODISPONIBILITÀ. «La farina Integralbianco, la cui crusca è sottoposta ad esclusivo processo brevettato, ha biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad una classica farina integrale ed è priva delle frazioni legnose, che danno sapore amaro, fastidio nella masticazione e sono causa di fenomeni irritativi del colon, gonfiore e coliti», spiega Francesca Varvello, responsabile scientifico di Farine Varvello, che insieme a Molino Colombo ha ideato questa innovativa farina.

DIABETE ED OBESITÀ. I nutrizionisti sono oggi concordi nel considerare la farina raffinata moderna una delle maggiori cause della diffusione di diabete, obesità e malattie cardiovascolari. Il consumo di cereali è, però, importante perché l'apporto di fibra è fondamentale per la salute e le farine integrali ne sono ricche.

FUNZIONI ANTIOSSIDANTI. Tuttavia, i maggiori benefici sono attribuibili alla fibra solubile, che nelle farine integrali è poco biodisponibile. Nel pane Integralbianco è, poi, assente l'acido fitico, presente nella crusca del pane integrale comune, che impedisce l'assorbimento di importanti minerali, quali calcio e ferro. Inoltre, contiene acido ferulico ricco di funzioni antiossidanti. Integralbianco, dunque, diventa la risposta alla crescente necessità di curare la propria salute attraverso la corretta alimentazione.

24 giugno 2014