

Articolo pubblicato sul sito saporinews.com

saporinews.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/saporinews.com

Estrazione : 22/07/2014 14:59:31
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-248064-20140722-1595879487.pdf
 Audience :

<http://www.saporinews.com/2014/07/con-pizzagiovane-allintegralbianco-la-nuova-pizza-e-realta/>

Con PizzaGiovane all'Integralbianco® la nuova pizza è realtà

PizzaGiovane, ricetta brevettata da Farine Varvello, è arricchita con un nuovo ingrediente rivoluzionario: Integralbianco®.

Si tratta di un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza sana oltre che buona, appetitosa e altamente digeribile.

PizzaGiovane, ideata nel 2008, 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.

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.

Per questo, 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.

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.

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.

Copyright saporinews.com -

1/2

Articolo pubblicato sul sito saporinews.com

saporinews.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/saporinews.com

Estrazione : 22/07/2014 14:59:31
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-248064-20140722-1595879487.pdf
Audience :

<http://www.saporinews.com/2014/07/con-pizzagiovane-allintegralbianco-la-nuova-pizza-e-realta/>

L'elenco completo è consultabile, mentre ama cucinare, può acquistare la miscela PizzaGiovane nel negozio on line.