

LINK: <http://ciboevini.wordpress.com/2014/05/26/integralbiancolinnovativa-farinabianca-riccadi-fibra-solubile/#more-966>



## Cibo e Vini

informazioni di Enogastronomia

HOME

CHI SIAMO

### Integralbianco®, l'innovativa farinabianca riccadi fibra solubile

Posted on 26 maggio 2014 by milanopress

#### Integralbianco®, l'innovativa farinabianca riccadi fibra solubile

Un prodotto d'eccellenza che segna l'inizio di una nuova era

nel mondo della panificazione e della produzione dolciaria

Milano, 26 maggio 2014 – **Integralbianco®**, l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile è un prodotto all'avanguardia nel settore alimentare, frutto di un'attenta **ricerca scientifica** unita al lavoro di specialisti che operano con grande passione, mettendo al centro della propria **mission** il benessere delle persone attraverso la corretta alimentazione.

**Integralbianco®** fonda le sue 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** nella sfera produttiva. 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 era nel mondo della farina e, quindi, di tutti i prodotti che ne derivano.

Oggi, infatti, **Integralbianco®** è la risposta alla moderna tecnologia produttiva della farina. Il processo attuale di macinazione della farina bianca, ritenuta nel dopoguerra sinonimo di ricchezza e simbolo del progresso tecnologico dell'industria molitoria, porta ad ottenere un prodotto totalmente privo della crusca e del germe, ottime dal punto di vista nutrizionale per la notevole carica di proteine, vitamine, sali minerali e di antiossidanti, e dei loro benefici sulla funzionalità gastro intestinale e la prevenzione di diverse patologie. Ne risulta una farina eccessivamente raffinata che se consumata regolarmente nella dieta quotidiana, insieme ai suoi derivati come pane, pasta e dolci, è tra le principali cause di malnutrizione, obesità e malattie cardiovascolari.

Il consumo di alimenti raffinati, ricchi di zuccheri, porta l'organismo a produrre una maggiore quantità di insulina per contrastare l'innalzamento dell'indice glicemico. Con il tempo questa propensione si traduce nel malfunzionamento del pancreas, responsabile della produzione di insulina, in aumento del peso e di grassi nel corpo con il conseguente sviluppo di importanti patologie. Questi motivi spingono i medici nutrizionisti a sconsigliarne spesso il consumo, in particolare, nelle diete di pazienti con diabete, malattie vascolari e soggetti ad obesità.

Finora gli unici alimenti alternativi consigliati dal mondo medico sono stati quelli di tipo integrale raccogliendo uno scarsissimo gradimento da parte di consumatori e pazienti. Il consumo di prodotti da forno integrali rappresenta infatti una percentuale esigua.

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

La crusca di questa farina è stata scomposta, grazie ad un **processo naturale brevettato**, che la priva della parte legnosa, causa di fastidio nella masticazione, irritazione del colon, problemi intestinali e responsabile del caratteristico sapore amaro degli alimenti integrali, poco attraente per il consumatore, mantenendo la fibra solubile biodisponibile e facilmente utilizzabile dall'apparato digerente. Il pane, i dolci e i prodotti da forno creati artigianalmente con la farina **Integralbianco®**, infatti, 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 altri numerosi vantaggi. Vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale.

La farina **Integralbianco®** è **ricca di pentosani**, utilizzati selettivamente dalla flora intestinale "buona" promuovendo il benessere fisico, e di polifenoli e acido ferulico, ottimi antiossidanti efficaci contro i radicali liberi e, quindi, contro l'invecchiamento.

Curare la propria salute attraverso una corretta alimentazione è possibile. Scegliere di contribuire alla salute delle persone è un grande segno di proattività per chi opera nel settore alimentare, in particolare modo per chi fornisce un prodotto di uso quotidiano come il pane, dipinto sempre più da medici e nutrizionisti come un "nemico del corpo".

Grazie ad **Integralbianco®** è possibile contrastare gran parte di quei disturbi legati ad una non corretta alimentazione, ripristinando il consumo di cibi a base di grano integrale senza, però, rinunciare al piacevole aspetto dei moderni alimenti raffinati.

Cerca

#### Archivi

maggio 2014  
 aprile 2014  
 marzo 2014  
 febbraio 2014  
 gennaio 2014  
 dicembre 2013  
 novembre 2013  
 ottobre 2013  
 settembre 2013  
 agosto 2013  
 luglio 2013  
 giugno 2013  
 maggio 2013  
 aprile 2013  
 marzo 2013  
 gennaio 2013  
 dicembre 2012  
 novembre 2012  
 ottobre 2012  
 settembre 2012  
 agosto 2012  
 giugno 2012  
 maggio 2012  
 aprile 2012  
 marzo 2012  
 febbraio 2012

#### Meta

Registrati  
 Accedi