

LINK: http://www.mantovasette.it/notizie/economia-lavoro/bagnolo-san-vito-panificio-integralbianco-a-bagnolo-3372824.html?utm_campaign=GSA&utm_medium=iNsearch&utm_source=CDM

LA CRONACA
MANTOVA 7



PROVALO
GRATIS

ABBONATI
SUBITO



Cerca...



HOME

NERA

CRONACA

POLITICA

GOSSIP

BAGNOLO SAN VITO

Panificio Integralbianco a Bagnolo



È arrivato Integralbianco, la nuova rivoluzione nel mondo delle farine, nel Mantovano. Da sabato 7 giugno i prodotti del Panificio Morelli, in Piazza Diaz 10, a Bagnolo San Vito, sono realizzati con Integralbianco e hanno caratteristiche assolutamente innovative. Questa farina, la cui crusca è sottoposta a un esclusivo processo naturale brevettato, ha biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad una classica farina integrale, mantenendo gusto e aspetto di una farina bianca, oltre a numerosi altri vantaggi.

Autore: cfb

Pubblicato il: 08 Giugno 2014

© RIPRODUZIONE RISERVATA