

LINK: <http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=2490%20&%20>


ristonews.com Cerca

Venerdì 18 Luglio 2014

Ristonews.com
Il network al servizio della ristorazione italiana

Facebook Twitter

Pizza & core
La rivista dedicata al mondo della pizza e della ristorazione

HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI LOCALI D.O.C. FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

HOME / HOME / HOME

È arrivata l'Operazione SummerGiovane

L'estate è con PizzaGiovane

L'estate è con PizzaGiovane



È tempo di sole, vacanze, relax, divertimento e cene fuori casa. Per un'estate all'insegna della leggerezza e della bontà arriva l'**Operazione SummerGiovane** di **PizzaGiovane** pensata per deliziare i palati e trascorrere piacevoli serate in compagnia.

PizzaGiovane è una miscela per pizza realizzata con ingredienti semplici e genuini. Nel suo cuore c'è Integralbianco®, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile, ma la ricetta brevettata contiene 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. La farina di germe di grano e la farina di lino dorato, spremuti a freddo, contribuiscono a mantenere la pelle giovane, sana e luminosa. Gli estratti di polpa di oliva e bucce di uva rossa, presenti nell'impasto, sono ottenuti da un esclusivo processo che potenzia la biodisponibilità di 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 lunga e lenta lievitazione contribuisce ad ottenere una pizza leggera e friabile che garantisce una maggiore digeribilità anche a chi soffre di intolleranza e problemi gastrici.

Con PizzaGiovane l'estate diventa bella, buona e sana!



Approfittare di questa golosa occasione è semplice: basta scaricare il voucher, collegandosi al sito www.pizzagiovane.com o alla pagina Facebook di PizzaGiovane, e consegnarlo alla pizzeria Partners scelta per gustare una buonissima PizzaGiovane. Ogni coupon dà diritto ad una PizzaGiovane Margherita in omaggio ogni due persone, da utilizzare entro il 31 agosto, per regalarvi una serata ricca di gusto e sapori da scoprire.

LINK: <http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=2490%20&%20>

Pizza Giovane:

Una ricetta brevettata che ha permesso di dar vita ad una miscela per pizza con ingredienti semplici e ricchi di antiossidanti, le sostanze naturali che aiutano a combattere i danni dei radicali liberi, come l'invecchiamento.

Appetitosa e buona, è altamente digeribile perché preparata con impasto a lunga lievitazione, che ne potenzia il contenuto antiossidante. Oltre ad essere "giovane" ed innovativa nel suo spirito, lo è anche nelle sue potenzialità.

Oggi si contano circa 100 **Pizzerie Partner**, nelle quali è possibile trovare le pizze realizzate con il mix Pizza Giovane.

Sito: www.pizzagiovane.com

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Pizza-Giovane/190143377758354?fref=ts>

Twitter: <https://twitter.com/PizzaGiovane>

Instagram: @PizzaGiovane



Integralbianco:

Integralbianco® è la risposta alla crescente necessità di curare aspetti importanti della propria salute attraverso la **corretta alimentazione**. Le farine Integralbianco®, l'evoluzione di una tradizione centenaria caratterizzata da innovazione e continua ricerca, rappresentano l'ultima frontiera in ambito alimentare. La farina Integralbianco® è un prodotto d'eccellenza frutto di una innovativa ricerca scientifica abbinata ad una équipe di lavoro specializzata che opera con passione e desiderio di offrire un prodotto alimentare moderno e destinato a tutte le fasce d'età.



Farine Varvello:

Mugnai da 5 generazioni, Farine Varvello nasce come un'azienda di famiglia votata da sempre alla ricerca e all'innovazione. Qui, "artigianale" e "industriale" assumono un nuovo significato e si incontrano in un'originale fusione, che è il loro lavoro: speciale come

le farine che vogliono offrire.

18/07/2014