



Molini e riserie

FARINE VARVELLO introduce la farina bianca alternativa a quella integrale

Dalla tradizione di Farine Varvello – mugnai da 5 generazioni in un lontano scenario di fine 1800 tra le colline del Monferrato –, con la collaborazione di Molino Colombo nella sfera produttiva, è nata la farina bianca ricca di fibra solubile denominata Integralbianco, frutto di un'attenta ricerca scientifica unita al lavoro di specialisti che operano mettendo al centro della propria mission il benessere delle persone attraverso la corretta alimentazione.

Integralbianco è un prodotto sviluppato

per offrire una soluzione innovativa ed un'alternativa in risposta alla moderna tecnologia produttiva della farina. Secondo gli ideatori di questa nuova farina, l'attuale processo di macinazione della farina bianca, ritenuta nel dopoguerra sinonimo di ricchezza e simbolo del progresso tecnologico dell'industria molitoria, porta però ad ottenere un prodotto totalmente privato 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 gastrointestinale 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, potrebbe essere tra le 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 può comportare malfunzionamento del pancreas, responsabile della produzione di insulina, in aumento del peso e di grassi nel corpo con il conseguente sviluppo di patologie. Questi motivi spingono medici e nutrizionisti a sconsigliarne spesso il consumo – in particolare nelle diete di pazienti con diabete, malattie vascolari e soggetti ad obesità – suggerendo in alternativa il consumo di alimenti a base di cereali integrali.



RAMBALDO ANTONIO
Via Tessara 9/11 35010 Curtarolo (PD) Italy
Tel +39 049 557094 - Fax +39 049 9623322
info@rambaldoantonio.com
www.rambaldoantonio.com

NOVITÀ

Con le nostre trasformazioni aumentiamo la superficie staccante dei vostri plansichter. Telai e telaini per tutti i modelli di plansichter











Molini e riserie

In questo contesto analizzato dagli sviluppatori di Integralbianco, si inserisce la nuova farina il cui slogan è "Più che integrale, è Integralbianco" che consente di beneficiare degli effetti positivi che derivano dall'assunzione della crusca e del germe contenuti nel chicco di grano, pur mantenendo l'aspetto di una farina bianca. Grazie ad un processo naturale brevettato la crusca di questa farina è difatti stata scomposta privandola della parte legnosa - ritenuta 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 ottenuti artigianalmente con questa farina vantano una 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, pur avendo l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento bianco tipo "00", forniscono un apporto nutrizionale superiore ad un prodotto integrale e vantano altri numerosi vantaggi: 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, nonché di polifenoli e acido ferulico, antiossidanti efficaci contro i radicali liberi e, quindi, contro l'invecchiamento.

Come comunicato dal marketing, curare la propria salute attraverso una corretta alimentazione è possibile grazie a questo nuovo ingrediente che può aiutare a 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.

A sostegno di questo prodotto, è stata sviluppata una rete di marketing multimediale in grado di promuovere anche la vendita dei prodotti finiti: ad oggi si contano oltre 100 Integralbianco Point, i punti vendita nei quali è possibile trovare pane, dolci e prodotti da forno a base di questa farina. Diventare partner, difatti, permette di entrare a far parte di un circuito selezionato di punti vendita e anche di avere un supporto costante in comunicazione e marketing, con attività volte ad aumentare i clienti e il fatturato del negozio stesso (campagne di web marketing geolocalizzate sul singolo punto vendita, area dedicata al negozio sul sito di Integralbianco, materiale grafico a supporto della vendita).

CEREALI

