

Articolo pubblicato sul sito [italyfood24.it](http://italyfood24.it)

italyfood24.it

Più : [www.alexa.com/siteinfo/italyfood24.it](http://www.alexa.com/siteinfo/italyfood24.it)

Estrazione : 17/07/2014 08:55:05  
 Categoria : Attualità  
 File : piwi-9-12-257042-20140715-1584991498.pdf  
 Audience :

## E' nata la nuova Pizza Giovane con farina Integralbianco.

[Italy Food 24](#)

- 17 luglio 2014

Seguici anche sui Social Network



Un impasto per pizza con un cuore rivoluzionario composto da Integralbianco®, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile che punta al benessere delle persone. Farine Varvello ha arricchito la ricetta brevettata di Pizza Giovane, con un nuovo ingrediente rivoluzionario: Integralbianco®, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza sana oltre che buona, appetitosa e altamente digeribile. Ideata nel 2008, Pizza Giovane 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. Il suo consumo, spesso, comporta una serie di disturbi come gonfiore addominale, problemi di digestione e irritazione intestinale, molte volte correlati alla qualità degli ingredienti utilizzati e al tempo di lievitazione, che compromettono la sua piacevolezza. A cominciare dal tipo di farina, spesso, troppo ricca di enzimi aggiunti che hanno il compito di trasformare gli zuccheri complessi in zuccheri semplici, necessari per il nutrimento dei lieviti e la scissione dell'amido. Se questo processo è portato a compimento, prima del suo consumo, la pizza risulta leggera e digeribile; in alternativa, la scissione dell'amido continua nello stomaco provocando notevoli disagi al nostro organismo insieme a un bisogno irrefrenabile di bere. 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. I prodotti a base di farina Integralbianco®, come PizzaGiovane, vantano una maggiore digeribilità, sono più soffici, leggeri e offrono un notevole arricchimento dal punto di vista organolettico e salutistico-nutrizionale.

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. Questi preziosi ingredienti offrono un concentrato di benessere per il nostro organismo e per le cellule dei lieviti dell'impasto.

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.

[www.pizzagiovane.com](http://www.pizzagiovane.com)