

LINK: <http://fai.informazione.it/p/9C02CF84-A1F4-4DED-9B50-8A66F53670AD/Integralbianco-l-innovativa-farina-bianca-ricca-di-fibra-solubile>

fai.informazione.it

Utente Password

ricordami

H

INFORMAZIONE.IT

COMUNICATI STAMPA

FAI INFORMAZIONE

MIA INFORMAZIONE

INFORMAZIONE TV

INFORMAZIONE CHAT

TUTTE LE SEZIONI

POLITICA

CRONACA

ESTERI

ECONOMIA

SPETTACOLO...

SCIENZA...

SALUTE

SPORT

Cerca

[Inserisci Notizia](#)
[Nuovo Utente](#)
[Dimenticata la Password?](#)
[Statistiche](#)
[Strumenti](#)
[Tag Cloud](#)
[Timeline](#)

Integralbianco®, l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile.

38
Voti

VOTA!

19/06/2014

Un prodotto d'eccellenza che segna l'inizio di una nuova era nel mondo della panificazione e della produzione dolciaria.

Inserita da [italyfood24](#) - Sezione: [Salute](#) - fonte: <http://www.italyfood24.it>

[Segnala se offensiva](#)

[G+1](#) [0](#) [Tweet](#) [Consiglia](#) [0](#)

Altri articoli di possibile interesse:

Integralbianco®, l'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile - Un prodotto d'eccellenza che segna l'inizio di una nuova era nel mondo della panificazione e della produzione dolciaria. Milano, 19 giugno 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... *(dinobortone)*

Fibre solubili e insolubili, qual è la differenza? - Novità in arrivo su Curarsi al naturale :-)

Soddisfare le nostre esigenze di fibre è importante e c[...] [CLICCA QUA PER LEGGERE IL NUOVO ARTICOLO](#) Fibre solubili e insolubili, qual è la differenza? *(curarsialnaturale)*

Cupoline a sorpresa. - Ingredienti: per 8 persone zucchero g 335 gelato di crema g 300 albume g 150 farina g 75 più un po' lamponi g 60 4 mele 2 uova vino bianco secco burro sale Le mele sono gustose, ricche di acqua e vitamine. Le sue caratteristiche variano notevolmente in rapporto alla varietà. Il suo valore nutritivo consiste in una grande abbondanza di sali minerali e di sostanze diverse. Le mele hanno in comune con gli altri frutti il fatto di contenere fibra e sostanze con attività anti-ossidante, che proteggono l'organismo dai danni riconducibili ai radicali liberi. Tonicifica i bronchi e ha una azione drenante sulle vie polmonari. Preparazione: 70' Montate le uova per 15' con g 75 di zucchero, la farina e un pizzico di sale. Versate in una teglia foderata di carta da forno imburata e infarinata, poi infornate a 180 °C per 7' (pasta biscotto). Sbucciate e detorsolate le mele, poi... *(belen0949)*

Segui Fai Informazione su

