

Articolo pubblicato sul sito trentinolibero.it

trentinolibero.it

Più : www.alexacom/siteinfo/trentinolibero.it

Estrazione : 26/05/2014 18:20:10
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-276966-20140526-1510695384.pdf
 Audience :

<http://trentinolibero.it/valli/valli-del-trentino/valle-di-fiemme/6753-lanciato-il-nuovo-integralbianco-point-in-val-di-fiemme.html>

Lanciato il nuovo Integralbianco Point in Val di Fiemme

Lunedì Maggio

Il Panificio Betta è diventato Integralbianco Point.

Da sabato 24 maggio i prodotti del panificio, presente a Cavalese, Tesero e Predazzo, in provincia di Trento, sono realizzati con Integralbianco® e hanno caratteristiche assolutamente innovative.

Infatti, pur avendo l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento bianco tipo "00", forniscono un apporto nutrizionale superiore ad un prodotto integrale oltre ad ulteriori vantaggi.

"La farina Integralbianco®, la cui crusca è sottoposta ad esclusivo processo brevettato, ha biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad una classica farina integrale ed è priva delle frazioni legnose, che danno sapore amaro, fastidio nella masticazione e sono causa di fenomeni irritativi del colon, gonfiore e coliti," spiega Francesca Varvello, Responsabile Scientifico di Farine Varvello, che insieme a Molino Colombo ha ideato questa innovativa farina.

I nutrizionisti sono oggi concordi nel considerare la farina raffinata moderna una delle maggiori cause della diffusione di diabete, obesità e malattie cardiovascolari.

Il consumo di cereali è, però, importante perché l'apporto di fibra è fondamentale per la salute e le farine integrali ne sono ricche.

Tuttavia, i maggiori benefici sono attribuibili alla fibra solubile, che nelle farine integrali è poco biodisponibile.

Nel pane Integralbianco è, poi, assente l'acido fitico, presente nella crusca del pane integrale comune, che impedisce l'assorbimento di importanti minerali, quali calcio e ferro.

The screenshot shows the TrentinoLibero.org website interface. At the top, there's a navigation bar with categories like MAGAZINE, CRONACA, CULTURA E SPETTACOLO, POLITICA, VALLI, SPORT, and RICERCA AVANZATA. The main article is titled "Lanciato il nuovo Integralbianco Point in Val di Fiemme" and is dated "LUNEDÌ 26 MAGGIO 2014 16:14". The article text is partially visible, starting with "Il Panificio Betta è diventato Integralbianco Point. Da sabato 24 maggio i prodotti del panificio, presente a Cavalese, Tesero e Predazzo, in provincia di Trento, sono realizzati con Integralbianco®...". There's also a small image of a bakery and a Facebook social module on the right side of the article.

Copyright trentinolibero.it -

1/2

Articolo pubblicato sul sito trentinolibero.it

trentinolibero.it

Più : www.alex.com/siteinfo/trentinolibero.it

Estrazione : 26/05/2014 18:20:10
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-276966-20140526-1510695384.pdf
 Audience :

<http://trentinolibero.it/valli/valli-del-trentino/valle-di-fiemme/6753-lanciato-il-nuovo-integralbianco-point-in-val-di-fiemme.html>

Inoltre, contiene acido ferulico ricco di funzioni antiossidanti.

Integralbianco è la risposta alla crescente necessità di curare la propria salute attraverso la corretta alimentazione.

Panificio Betta via Sighel 10 Cavalese - Trento (TN) Panificio Betta Via Cesare Battisti 9 Predazzo - Trento (TN) Panificio Betta Via Roma 58 Tesero - Trento (TN) About 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 equipe di lavoro specializzata che opera con passione e desiderio di offrire un prodotto alimentare moderno e destinato a tutte le fasce d'età.

Oggi si contano oltre 80 Integralbianco Point, i punti vendita nel quale è possibile trovare pane, dolci e prodotti da forno a base della farina Integralbianco®.

[facebook.com/integralbianco](https://www.facebook.com/integralbianco) [youtube.com/Integralbianco](https://www.youtube.com/Integralbianco) twitter.com/Integralbianco About 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.

About Molino Colombo : Il Molino Colombo dal 1882 rimane punto di riferimento per chi considera l'eccellenza il traguardo da perseguire.

Per mantenersi al vertice di un mercato ad altissima competitività è indispensabile l'utilizzo dei migliori grani, poiché è dall'eccellenza delle materie prime - lavorate con tecniche che uniscono alla modernità degli impianti una sapienza antica nell'utilizzarli - che nasce il segreto della farina Colombo.

* Per maggiori informazioni: Ufficio Stampa Agenzia Brand Srl T: +39 02.8435443