

LINK: <http://excellencemagazine.it/integralbianco-farina-innovativa/#.U7-bwfl5NKA>

# EXCELLENCE

<b>HORECA</b>  Alberghi Aziende Bar, enoteche Chef Ristoranti	<b>EVENTI</b>  We Love Tasting Junior Chef Taste of Excellence	<b>RICETTE</b>  Antipasti Primi piatti Secondi piatti Contorni Dolci	<b>DEGUSTAZIONI</b>  Vino Birra Spirits	<b>WINE EXPO 2014</b>  Excellence La fiera
---	--	--	---	---

Home » In pillole » INTEGRALBIANCO®, UNA FARINA INNOVATIVA

## INTEGRALBIANCO®, UNA FARINA INNOVATIVA

[Consiglia](#) [Condividi](#) Una persona ha consigliato questo elemento. Fallo anche tu, prima di tutti i tuoi amici.

Posted by [admin](#) | luglio 10, 2014



Si tratta di un prodotto d'eccellenza che segna l'inizio di una nuova era nell'universo della panificazione e della produzione dolciaria, in linea con quanto affermano i nutrizionisti, concordi nel considerare la farina raffinata una delle maggiori cause della diffusione di diabete, obesità e malattie cardiovascolari. La farina Integralbianco®, la cui crusca è sottoposta a un esclusivo processo naturale brevettato, ha invece una biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto a una classica farina integrale, con il valore aggiunto di riuscire a mantenere il gusto e l'aspetto di una farina bianca.



LINK: <http://excellencemagazine.it/integralbianco-farina-innovativa/#.U7-bwfl5NKA>

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®**, peraltro, fonda le sue radici nella tradizione di **Farine Varvello**, mugnai da 5 generazioni tra le colline del Monferrato, e oggi si avvale della collaborazione di Molino Colombo nella sfera produttiva. La ricerca e lo sviluppo, insieme all'esperienza, all'amore per la materia prima e all'attenzione alla salute, che da sempre guidano le scelte aziendali, hanno permesso di realizzare un prodotto d'eccellenza innovativo, che avvia una rivoluzione nella realizzazione dei prodotti a base di farina. Destinata anche al canale horeca, può essere un ingrediente nuovo per tutti gli chef che perseguono la filosofia del benessere.

Info: [www.integralbianco.com](http://www.integralbianco.com)

di Clara Ippolito

