

LINK: <http://www.inchiarinews.it/notizie/speciali-aziende-e-commercio/br-con-integralbianco-il-pane-piu-buono-e-anche-il-piu-sano-br-br-ha-tanti-pregi-e-nessun-difetto-in-produzione-dal-1-aprile-ha-gia-conquistato-la-clientela-br-3296833.html>

PROVINCE

TESTATE

SPECIALI

(IN)NETWORK

ABBONAMENTI

RSS

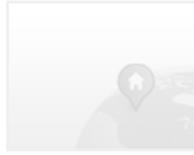
CHI SIAMO

LOG-IN

Comune




Cerca...

PROVALO
GRATISABBONATI
SUBITO

HOME

NERA

CRONACA

POLITICA

SPORT

SCUOLA

GOSSIP

IL 730 CONVIENE

PALAZZOLO SULL'OGLIO

Con IntegralBianco® il pane più buono è anche il più sano Ha tanti pregi e nessun difetto: in produzione dal 1 aprile ha già conquistato la clientela



Dallo scorso primo aprile la

Forneria Ferrari & Ferrari vi propone il pregiato pane prodotto esclusivamente con farina IntegralBianco®. Un pane che non solo è buono, ma è anche salutare al punto da poter tornare, nella giusta modalità, al centro del piano nutrizionale di ogni persona sana. «In effetti - affermano dal panificio palazzolese - Quello di Integral Bianco® sta diventando un fenomeno di portata sempre più ampia, tanto che se ne occupano anche testate nazionali come il Corriere della Sera. Nel nostro panificio, in pochi giorni ha conquistato un numero crescente di clienti che fin dall'inizio sembrano averne tratto grande beneficio. Con la farina IntegralBianco® produciamo pane comune, pane speciale e pasticceria». La nuova farina utilizzata nella forneria permette di ottenere un ottimo pane bianco che mantiene inalterati e anzi migliora tutti benefici del pane integrale. Perché IntegralBianco®. Negli ultimi decenni l'incremento di patologie legate all'eccessiva alimentazione o ad una alimentazione errata è stato esponenziale. I nutrizionisti sono oggi concordi nel considerare la farina raffinata (farina bianca) una delle cause della diffusione delle patologie derivanti dal cosiddetto «benessere» (diabete, colesterolo, obesità ecc.), per questo consigliano di consumare cibi a base di farina integrale e ricchi di fibre. I prodotti integrali però possono provocare irritabilità del colon, gonfiore e meteorismo senza dimenticare che per il loro gusto a volte troppo legnoso a molti non risultano graditi. Inoltre, in essi la fibra solubile, che riduce l'assorbimento di zuccheri e colesterolo, è disponibile solo in quantità limitata. Come risolvere questo problema? Panificando con la farina IntegralBianco® prodotta da Molino A. Colombo e Farine Varvello nell'ottica di sostenere la salute della persona applicando le linee guida dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione). Pur avendo l'aspetto di un tradizionale pane bianco, IntegralBianco® mantiene tutti i benefici del pane integrale. La crusca viene lavorata con un esclusivo processo naturale brevettato che la scompone eliminando la fibra insolubile (frazioni legnose che danno sapore amaro e in molti casi sono causa di fenomeni irritativi del colon) aumentando del 20%, rispetto ad una crusca tradizionale, la biodisponibilità di fibra solubile. Inoltre il prodotto presenta una naturale digeribilità e leggerezza nonché più durata nel tempo.

IntegralBianco®: pregi in breve Fonte di fibra; privo di lignina o cellulosa; biodisponibilità totale della fibra solubile; contiene polifenoli e acido ferulico; è privo di acido fitico; ha colore dorato, sapore pieno e si mantiene più a lungo,

Viste

Consigliate

Persone



CHIARI

16 Maggio 2014

Il ministro «benedice» Gozzini e i candidati Ncd
Circa una settantina le persone presenti all'incontro con il partito. Stefano Facchetti: «Raduniamo liberali e moderati»



CHIARI

16 Maggio 2014

Aspiranti sindaco: solo in due al confronto
I candidati di Chiari Virtuosa e Chiari al centro evitano lo scontro e si spalleggiano contro centrodestra e Amministrazione



CHIARI

09 Maggio 2014

Si uccide a ventotto anni facendosi travolgere dal Freccia Bianca
Sono le telecamere a raccontare la dinamica: si è aggirata per un'ora nello scalo, poi si è accovacciata tra i binari

[Vedi tutte...](#)

E SCRIVI

FATNASSI



(iN) Evidenza

