



Seveso il pane «Integralbianco» Idea brevettata dalla Spiga D'Oro

«LA SPIGA D'ORO» ottiene l'esclusiva di un nuovo pane brevettato. Il pane si prepara nel laboratorio di Seveso e panificio (in via Vignazzola 22); venduto anche nel negozio di Meda (in corso Matteotti 71). Il panificio «La Spiga d'Oro» ha ottenuto l'esclusiva per Seveso e Meda della produzione del nuovo pane integrale «Integralbianco» (denominazione registrata). Un pane particolare, pur avendo l'aspetto di un tradizionale tipo bianco, «integralbianco» è un pane privo di lignina e cellulosa, prodotto con la farina integrale speciale del Molino Anselmo Colombo di Paderno d'Adda. La crusca, sottoposta ad esclusivo processo brevettato, è completamente priva delle frazioni legnose che danno sapore amaro.