

# QUI USIAMO UNA MISCELA CON CEREALI ANTICHI CHE RENDE LA PIZZA LEGGERA E GUSTOSA. FARINA INTERA® MISCELA PER PIZZA OLTRE L'INTEGRALE.

**Farina Intera® è finalmente la soluzione,  
oltre le farine integrali e le farine raffinate.**

Una corretta alimentazione può includere il piatto più amato: la **pizza**. Ma non tutte le pizze sono uguali, perché la **farina per l'impasto**, i metodi di lievitazione uniti all'abilità del pizzaiolo, posso trasformare questo gustoso piatto della dieta mediterranea.

**Farina Intera® Miscela per pizza supera i  
problemi di farine raffinate e integrali.  
Un mix unico, con grani antichi,  
per una pizza saporita e digeribile**

- Non è raffinata artificialmente
- Contiene Arabinoxilani: le fibre "buone" del grano perché subito biodisponibili
- Limita la presenza di fibre insolubili (lignina e cellulosa) presenti nella comune farina integrale
- Riduce l'impatto glicemico (fino al -50%)
- Gli antichi cereali come il grano duro senatore Cappelli, il farro spelta e l'avena sono fonti naturali di minerali antiossidanti e selenio, efficaci nel contrastare l'invecchiamento
- Le germe di grano e la farina di lino dorato sono ricchi di Omega 3 e contribuiscono quindi a mantenere livelli normali di colesterolo
- Gli estratti d'oliva e bucce d'uva rossa sono ricchi di polifenoli e hanno quindi un'azione antiossidante



Finalmente  
  
**FARINA INTERA®**

Scopri di più su [www.farinaintera.it](http://www.farinaintera.it)