

FRUMENTO ANTICO PER USI MODERNI

PurPur® - la miscela creata esclusivamente da backaldrin, multinazionale austriaca leader sul mercato europeo - è un prodotto naturale ottenuto da un frumento molto particolare.

Il frumento "PurPur" è un tipo di frumento molto antico, riscoperto solo recentemente, ideale per un'alimentazione funzionale e proiettato nel futuro. Il suo colore tipico bluastro/violaceo (vedi foto) deriva dagli antociani, naturalmente contenuti nella buccia del chicco. Gli antociani sono pigmenti colorati che si trovano nelle piante, in grado di agire e reagire contro gli ossidanti come i radicali liberi e l'ossigeno molecolare.

In questo modo riducono i danni che queste molecole possono provocare alle cellule e ai tessuti e sono quindi una sorta di prevenzione contro processi infiammatori e alterazioni cancerogene. Il contenuto di antociani nel frumento PurPur è dieci volte più alto rispetto al frumento normale, e il pane perfetto da abbinare a ogni pasto.



Backaldrin - office@backaldrin.it, www.backaldrin.com

LA SALUTE NEL GUSTO

Molino Dallagiovanna, offre una farina integrale di alta qualità, garantita da procedimenti essenziali all'eccellenza di ogni miscela e fondamentali per l'igiene e conservabilità di un prodotto "integro" in ogni sua componente. Uno di questi procedimenti è il lavaggio del grano, che consente di mandare alla macinazione chicchi perfettamente puliti, con massima garanzia anche per le parti più esterne.

Per scelta, la farina integrale Dallagiovanna si presenta con una granulometria non perfettamente omogenea: si predilige lasciare le parti cruscali più grosse affinché

il prodotto finito, una volta cotto, abbia uno sfondo più bianco e risaltino i piccoli pezzi più scuri.

Questa farina è ideale per la produzione di pane e sostitutivi come grissini e crackers, unendo il gusto di una volta all'attenzione alla salute di oggi.



Dalla Giovanna - www.dallagiovanna.it

LUNGA CONSERVABILITÀ

Ed è subito pane, il brand Italmill dei semilavorati per panificazione, ha una varietà che comprende base grano tenero, base grano duro, morbidi, soia, multicereali, speciali e stampati. Nella linea multicereali, PanCampagna Rustico è un mix composto da farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, semi di sesamo, farina di segale tipo "2", semi di lino, farina d'avena e farina d'orzo.

È un prodotto estremamente versatile, supportato dal lievito naturale e senza additivi, e ha avuto successo perché, oltre all'ottimo gusto, il pane ottenuto con questo mix è caratterizzato

da una lunga conservabilità che permette di gustarne la freschezza per molti giorni. Oltre alla vasta gamma di semilavorati di alta qualità, nell'offerta Italmill è presente anche Ed è subito bio, prodotti con farine da agricoltura biologica, certificati IT IMC-C182.



Gruppo Mobe - www.gruppomobe.eu

CUORE INTEGRALE E GUSTO MODERNO

In occasione della fiera Pabogel a Roma Ireks ha lanciato Tuttobuono-Vollgut, il nuovo mix per la produzione di pane e prodotti da forno integrali che risponde perfettamente alle richieste di un mercato che è sempre più consapevole e attento a un'alimentazione bilanciata. Tuttobuono-Vollgut è ottenuto con farine prove-

nienti dalla macinazione di tutto il chicco, è apprezzato da tutte le fasce di età ed è la base ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Ha un gusto piacevole e aromatico, una mollica che si mantiene soffice nel tempo ed è originale in tutte le sue forme, come ad esempio nei simpatici "panettoncini" integrali con aggiunta di miele e frutta secca.



Ireks - www.ireks.it