la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Il Panificio Testa di Treviglio lancia la farina speciale approvata dalla Fondazione Veronesi

written by Redazione
24 Maggio 2018



Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906



Matteo Testa

Si chiama farina intera e vanta la proprietà di mantenere integre le parti nobili del chicco. Approvata dalla Fondazione Veronesi, oggetto di studi universitari e prodotta dal marchio Varvello 1888, la nuova farina è usata dal panificio trevigliese Testa che, sabato dalle 9 alle 12.30, organizza un evento di lancio nella sede del forno e negozio in via Zara. “Il mondo della panificazione si evolve dando ai professionisti nuove opportunità per rispondere alle esigenze della scienza dell’alimentazione, in questo caso la tecnologia permette di ottenere farine bianche con caratteristiche salutistiche superiori alle integrali”, afferma il titolare, **Matteo Testa**. Farina intera recupera, infatti, le parti migliori del chicco dal germe alla fibra solubile, riducendo l’impatto glicemico del 50 per cento rispetto a una bianca di buona qualità e aumentando la digeribilità del pane. La farina segue le linee guida per una sana e corretta alimentazione della fondazione intitolata a Umberto Veronesi ed è stata studiata dal dipartimento di medicina interna della Fondazione policlinico San Matteo presso l’Università degli studi di Pavia. Il costo per il pane è di 6 euro al chilo. Sabato, fuori dal panificio, sarà allestito un gazebo informativo dove si potranno assaggiare anche focacce e biscotti, mentre saranno distribuiti per la città i coupon che, a fronte di un acquisto di 2 etti e mezzo di pane, permetteranno di ricevere in omaggio un chilo

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

di farina intera. Il panificio Testa da sempre dedica attenzione agli aspetti nutrizionali dei suoi prodotti producendo una linea biologica e utilizzando farine ricche di fibre. Ha abituato la clientela ad altri prodotti introvabili altrove, come il pane a quinoa e amaranto delle Ande con chia rossa, quello prodotto con farina burattata tipo 2 e l'integrale puro. Il trevigliese attinge a un mulino di Merano, in Trentino, adibito a farine scure come segale, kamut in purezza e farina della Val Venosta, dove ogni macina lavora solo quel tipo di cereale.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162