



Italia a Tavola

Varvello racconta la sua Farina Intera al 3° Festival della Comunicazione

L'azienda sarà presente alla Terrazza Miramare dall'8 all'11 settembre per promuovere Farina Intera, un prodotto sano che sarà spiegato dai nutrizionisti e utilizzato in quei giorni dai panificatori di Camogli (Ge)

Amore a prima vista: tra **Varvello 1888**, con la sua **Farina Intera**, e Camogli (Ge), con i suoi panificatori e con il **Festival della Comunicazione**. Dall'8 all'11 settembre prossimi, in occasione del festival, giunto alla sua 3^a edizione nella cittadina ligure, famosa anche per i suoi prodotti gastronomici, l'azienda sarà presente con uno stand alla Terrazza Miramare di Via Garibaldi. Qui sarà possibile, anche grazie alla presenza di staff preparato e dei nutrizionisti di Varvello 1888, scoprire cosa rende Farina Intera un prodotto unico, ma non solo: tutti i panificatori della cittadina ligure, in quei giorni, la utilizzeranno per impastare e sfornare.





Italiaatavola.net
2 settembre 2016

Pagina 2 di 3

Varvello 1888, che tra le tante cose sostiene da qualche mese la **Fondazione Umberto Veronesi**, ha introdotto sul mercato Farina Intera: una fonte naturale di fibra solubile che riduce la risposta glicemica post-prandiale. La creazione di questa farina sana è il risultato di un percorso innovativo durato una “vita intera”. Nei locali che, per l’intera durata del festival, produrranno con Farina Intera, sarà possibile acquistare Farina Intera nelle pratiche confezioni da 1 kg.

I locali

- Revello (via Garibaldi 162 - Camogli)
- Pasta Fresca Fiorella (via Garibaldi 189 - Camogli)
- Panificio In Scio Canto (Salita Priaro 1 - Camogli)
- Panificio Boldrini (via San Fortunato 22 - Camogli)
- Panificio Maccarini Valeria (via San Rocco 46 - Camogli)
- Panificio Lippi (via Aurelia 217 - Ruta di Camogli)
- Panificio Pasticceria Gianni (via della Repubblica 134 - Camogli)
- Panificio La Macina (via XX Settembre 68-70 - Camogli)
- La Creperie Bretonne (via Garibaldi 162 - Camogli)



A proposito di Farina Intera



Italiaatavola.net
2 settembre 2016

Pagina 3 di 3

Intera è una farina base di tipo “0” ideale per tutti gli utilizzi in cucina. La sua peculiarità sta nel fatto che questo prodotto, unico nel suo genere, è fonte di fibre solubili con ridotto impatto glicemico e di antiossidanti. Il suo consumo, abbinato a uno stile di vita sano, è adatto a contrastare e prevenire fenomeni di iperglicemia. Il progetto Intera ha preso forma con la collaborazione di una realtà portavoce di qualità nel mondo cerealicolo italiano: il **Molino Colombo** di Paderno d’Adda (Lc). Adottando il modello di business collaudato da Varvello 1888, basato su un concetto di distribuzione e partnership selettiva, si è arrivati alla creazione di un sistema di rete che coinvolge le eccellenze artigiane del settore della panificazione e della ristorazione offrendo loro gli strumenti necessari per raggiungere l'eccellenza.

Varvello 1888

piazza Sant'Antonino 6 - 29121 Piacenza

Tel **0523 384640**

www.farinevarvello.it

info@farinevarvello.com