Nuovo formato per AlimentazionE DedicatA di Molino Spadoni

preparatobassoindiceglicemico5kg-889b95da

Dopo il grande successo riscontrato nel consumo domestico, AlimentazionE DedicatA Molino Spadoni, la linea salutistico-funzionale sviluppata con la supervisione del gastroenterologo Prof. Enrico Roda, propone anche al mondo food service il Preparato a Basso Indice Glicemico nel maxi formato da 5 Kg.

Con questo prodotto i professionisti della ristorazione possono offrire **pane, pizza e dolci** specifici per tutti coloro che devono tenere **sotto controllo i picchi glicemici per motivi di salute**, ma anche per tutti coloro che vogliono mantenersi in forma senza rinunciare al gusto, caratteristica distintiva di tutti i prodotti Molino Spadoni.

Il potenziale bacino di consumatori è composto da oltre 3,5 milioni di italiani, tanti si stimano essere i diabetici presenti nel nostro Paese, con una crescita del 60% dal 2000 al 2019 (i dati monitorati e inseriti nella 14esima edizione dell'Italian Diabetes Barometer Report), ma non solo. Questo preparato è **ottimale infatti per un pubblico ben più vasto**: ad esempio, i **pre-diabetici, gli sportivi, gli anziani, i bambini**, chi necessita di seguire diete ipocaloriche e, infine, chi vuole semplicemente tenersi in forma seguendo un'alimentazione sana, ma non è disposto a nutrirsi in modo privativo e non appetitoso.

Pizzerie, ristoranti, panifici e laboratori possono quindi aggiungere in menu o nel bancone un'offerta specifica, altamente distintiva e all'avanguardia. Questo preparato è a base di **farina tipo "1"** e ricco di fibre e di proteine; contiene inoltre amido resistente e inulina, ingredienti funzionali che aiutano a **limitare e rallentare l'assorbimento degli zuccheri**, contribuendo alla riduzione della glicemia post-prandiale.

Con la garanzia di una resa costante e ottimale, derivante da cento anni di esperienza nel settore molitorio, **Molino Spadoni** offre, inoltre, **supporto tecnico, sia teorico sia pratico**, con demo e giornate di formazione per istruire il professionista nell'uso di questo preparato, così da poterlo usare al meglio in cucina e in laboratorio. Già sul back pack del prodotto si trovano 3 ricette e suggerimenti di topping e farciture per pizze e pane.

Questa referenza è perfettamente in linea con i principi della dieta mediterranea e trova un **forte plus distintivo** rispetto alle alternative presenti sul mercato anche nella sua capacità performante in termini di gusto e di resa. **Versatile e semplice da lavorare**, è adatta per preparazioni dolci e salate, anche a lunga lievitazione, permettendo a pizzerie, panifici, laboratori e ristoranti di realizzare un ampio ventaglio di ricette.