

A BASSO INDICE GLICEMICO

● **SENZA GLUTINE**

● **SENZA GRASSI ANIMALI**

● **SENZA LATTOSIO**



● **SENZA OLIO DI PALMA**

● **NO OGM**

LINEA MIX FARINE A BASSO INDICE GLICEMICO

AZIENDA

Ipam

DESCRIZIONE

Ipam presenta la **linea Mix Farine senza glutine e senza lattosio a basso indice glicemico**, sviluppata in collaborazione con un'importante università italiana e testata direttamente in vivo. La linea è nata con l'obiettivo di superare il limite dei prodotti senza glutine intrinsecamente ricchi di amidi e carboidrati. Il consumo intensivo e per lunghi periodi di questi composti può creare disturbi nell'assorbimento di zucchero nel sangue, portare a sovrappeso e all'insorgenza delle patologie a esso collegate, come l'aterosclerosi e il diabete. La gamma tradizionale Ipam è stata riformulata con l'aggiunta di un ingrediente in grado di ridurre il picco glicemico, favorendo

un assorbimento degli zuccheri ridotto e diluito nel tempo. È composta da due mix differenti: uno per **Pane, pizza e focaccia** e uno per **Dolci (soffici e pasta frolla)**. Sono realizzabili a marchio Zibon o con private label della Gdo e del canale Foodservice.

FORMATO

Buste da 500g o 1Kg

DATA DI LANCIO

2018

CATEGORIA MERCEOLOGICA

Mix farine senza glutine e senza lattosio

SITO

www.zibon.it - www.ipam-ingredienti.it

