

CERCHI I BENEFICI DELL'INTEGRALE E IL GUSTO UNICO DEL PANE BIANCO?



L'unica farina bianca fonte di fibra a **ridotto impatto glicemico**.

Finalmente

FARINA INTERA[®]

nel palinsesto di

**MILANO
FOOD
CITY**

VIENI A PROVARE IL PANE PRODOTTO DAI NOSTRI ARTIGIANI:

VAILATI | VIA VITRUVIO, 9 | MILANO

IL PUNTO VENDITA PROPONE UNA DEGUSTAZIONE IL 9 MAGGIO

FRUSCONI | VIA PALOMBINO, 4 | MILANO

IL PUNTO VENDITA PROPONE UNA DEGUSTAZIONE L'11 MAGGIO

SPAGNOLO | VIA PIACENZA, 17 | MILANO

SILINI | VIA FARUFFINI, 3 | MILANO

TICOZZI | VIA AMODEO, 36 | MILANO

MEREGHETTI | VIA MARSALA, 26 | INVERUNO (MI)

IL FORNO DELLE SPECIALITÀ

CORSO EUROPA, 219 | RHO (MI)

DANELLI | PIAZZA GOBETTI, 8 | MILANO

PATTI | VIA GIULINI, 5 | MILANO

COLLA | VIA DELLA ROBBIA, 10 | MILANO

LA BOTTEGA DEI SOGNI

VIA CAVALLOTTI, 81 | SESTO SAN GIOVANNI (MI)

IL FORNO DELLE IDEE

C.SO MARTIRI PATRIOTTI, 45 | CASTANO PRIMO (MI)

MONTALBANO

PIAZZA MATTEOTTI, 3 | CANEGRATE (MI)

VUOI UNA PIZZA GUSTOSA, MA CHE NON TI APPESANTISCA?



Finalmente

FARINA INTERA[®]
MISCELA PER PIZZA CON ANTICHI CEREALI

L'unica miscela **brevettata** con antiossidanti naturali e a **ridotto impatto glicemico** che contiene farro, avena, grano duro senatore Cappelli, estratti di polpa d'oliva, bucce d'uva rossa e **Farina Intera**.

VIENI A PROVARE LA PIZZA PRODOTTA DAI NOSTRI ARTIGIANI:

LITTA | VIA MARCHE, 85 | LAINATE (MI)
IL VICOLO | VIA LIVELLO, 1/3 | RHO (MI)
PEPENERO | VIALE UMBRIA, 11 | MILANO
L'AQUILONE | VIALE UMBRIA, 85 | MILANO
BIO LUNCH | VIA BATTISTI, 51 | SEGRATE (MI)
AL MURETTO
VIA ZARA, 18 | CANEGRATE (MI)
ANTICO TEATRO
CORSO ITALIA, 15 | LEGNANO (MI)
ANSELMO'S
VIA INDIPENDENZA, 3 | BUCCINASCO (MI)

AL SAPORE GIUSTO
VIALE LOMBARDA, 23 | MILANO
LA GRADISCA
VIA DELLA COMMENDA, 35 | MILANO
LA CASCINA DI PETER PAN
STRADA VIGENTINA, 1 | OPERA (MI)
LA PIZZA È COSA NOSTRA
VIA VENEZIA, 3 | GARBAGNATE MILANESE (MI)
NAPOLEONE
CORSO S. MARTINO, 49 | ABBIATEGRASSO (MI)