

IL DIABETE SI CURA CON IL PANE: LO DICE L'UNIVERSITA' DI PADOVA

Esiste un pane che non solo è buono, ma è anche ricco di proprietà nutrizionali. Pane Funzionale Salus® è il pane salutare e a ridotto contenuto calorico che aiuta a stare in forma... ma anche in salute!

Si può trovare nei migliori panifici italiani, sfornato fresco ogni giorno, ma anche al supermercato, sotto forma di preparato completo da preparare a casa.

Un'alimentazione leggera, sana e bilanciata è alla base del benessere e dell'equilibrio dell'organismo. Certi alimenti hanno poi la capacità di preservare la salute e di ridurre o prevenire alcune malattie: sono gli **alimenti funzionali**.

Una **ricerca condotta dall'Università degli Studi di Padova** ha dimostrato poi una correlazione tra l'assunzione regolare di pane funzionale a basso contenuto di carboidrati e arricchito con Beta-gluconi e il controllo glicemico di medio e lungo termine nei **soggetti affetti da Diabete Mellito Tipo 2 (T2DM)**, in aggiunta ai farmaci utilizzati per il controllo del glucosio nel sangue. Qui l'articolo "**Il Diabete si Cura con Il Pane**", pubblicato dall'Università di Padova nel magazine online: <https://ilbolive.unipd.it/pane-funzionale-lotta-diabete>

Pane Funzionale Salus® è il **pane salutare e light**, dal gusto originale e inconfondibile. È il pane da mettere in tavola ogni giorno a cuor leggero, grazie ai suoi **7 benefici nutrizionali**: ridotto contenuto calorico, pochi grassi, a tasso ridotto di carboidrati, ricco di fibre, con beta-gluconi dell'avena, ricco di proteine e a tasso ridotto di sodio. Pane Funzionale Salus® contiene infatti un'alta concentrazione di **Beta-gluconi**, cioè fibre dell'avena. Il regolare consumo di Beta-gluconi – sottolinea l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) – contribuisce a mantenere le normali concentrazioni di colesterolo nel sangue¹. Se consumati nella quantità minima di **3 g al giorno** – attraverso l'equivalente di 150 g di Salus – i Beta-gluconi hanno la proprietà di ridurre il colesterolo.

Ideato dall'azienda padovana **Il Granaio delle Idee Srl**, da 20 anni attiva nella produzione di miscele per panificazione clean label, questo pane è facilmente reperibile presso i **migliori fornai artigiani** di tutta Italia. Per trovare quello più vicino, esiste un comodo **servizio on line**: cliccando sul link apposito e autorizzando la geolocalizzazione del proprio smartphone, tablet o pc, si ottiene la **mappa dei panifici più vicini**, comprensiva di numero di telefono e indirizzo. Vai alla mappa: <https://panesalus.azurewebsites.net/trova-un-panificio/>

Si può anche mettere le "mani in pasta" e sfornare Salus a casa, con il **preparato completo da 500 g (farina, sale e lievito) a marchio Ruggeri**, a cui basta aggiungere l'acqua. Il preparato è reperibile nei supermercati e sull'e-commerce della Ruggeri: www.ruggerishop.it

Senza dover rinunciare al piacere del buon pane, Pane Funzionale Salus® è il pane salutare che riesce a combinare gusto unico a qualità ed equilibrio nutrizionale, mettendosi così al centro di una sana e corretta alimentazione.

Ufficio Stampa Il Granaio delle Idee

ufficio.stampa@ilgranaiodelleidee.com 049 8862824

www.panefunzionalesalus.it | Facebook @panesalus | Instagram @panesalus | Twitter @PaneSalus

¹ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/j.efsa.2010.1885>