

# FibraPiù

## Pane ad alto contenuto di **fibre**

Aiuta la **regolarità intestinale** - la **fibra** ha la capacità di trattenere acqua favorendo la motilità intestinale e regolando le funzioni dell'intestino.

Ha un **azione disintossicante** - grazie alle sue proprietà, la **fibra** limita l'assorbimento delle sostanze tossiche nell'intestino e favorisce l'eliminazione delle scorie.

Nutre la **flora intestinale** - la **fibra** favorisce la salute dell'intestino creando un ambiente ottimale allo sviluppo della flora probiotica che riduce il rischio di malattie intestinali.

Ha un **basso valore calorico** - la **fibra** non solo presenta un contenuto di grassi quasi nullo ma ne contrasta anche l'assorbimento; è quindi indicata nelle diete ipocaloriche e ipolipidiche.

Maggiore **senso di sazietà** - assorbendo acqua, la **fibra** aumenta il volume del bolo alimentare consentendo di raggiungere il senso di sazietà più rapidamente.

**Ingredienti:** Farina di frumento integrale, farina di frumento tipo 0, acqua, glutine di frumento, semi di girasole, farina integrale di segale, grano saraceno, fiocchi di granella di soia, semi di lino, mais soffiato, lievito di birra, granella di mais, farina di cereali maltati, sale iodato, zucchero, emulsionante (lecitina di girasole) destrosio.

 **Panificio Francellini Capena**

 **Francellini 1926 Santa Marta**

 **Francellini1926**

**Panificio Francellini:**  
Via Provinciale, 100  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007

  
**FRANCELLINI**  
IL PANE DAL 1926,  
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

**Francellini Santa Marta:**  
Via Tiberina, 81  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007