

## BISCOTTI ARTE BIANCA



Una linea di prodotti che meglio di qualsiasi altra in Italia incontra i nuovi stili di vita. Attenzione ai valori nutrizionali e organolettici, salutistica senza nulla perdere in sapori e tradizione. L'introduzione di alcune materie prima inusuali nel mondo della biscotteria tradizionale, ne fa un autentico must, per chi senza voler rinunciare ad un'alimentazione bilanciata, non resiste ad un peccato di gola.

### **Senza Latte, Senza Uova**

Biscotti artigianali con tanto succo di frutta per chi desidera nutrirsi soltanto di elementi vegetali.

Prodotto sorprendente, diciamo pure inconsueto, ideale spezza fame per bambini che studiano e che devono mantenere la concentrazione.

### **Fior di Riso**

Nella tradizione dolciaria di Pietrasanta, un biscotto leggero a base di farina di riso (anticamente in zona esistevano piccole coltivazioni di riso, dalle parti di Torre del lago Puccini). Ricetta ricavata dai diari quasi segreti delle perpetue e dedicate ai parroci delle numerose chiese versiliesi. La presenza, fra gli ingredienti, di farina di riso macinata a "pietra", garantisce leggerezza, alta digeribilità e allo stesso tempo da una buona dose di energia. Ottimo da sgranocchiare quando si fa Footing

### **Integrale**

Biscotti delicati friabili, con il vantaggio di contenere una buona quantità di farina integrale "macinata a pietra". Ricchi di fibra e con la profumazione tipica della farina non stressata dalla lavorazione. Ideali per colazioni energetiche e per chi vuol mantenere in equilibrio la flora intestinale.

### **Biscottone**

L'archetipo di tutti i biscotti di Artebianca.

Veniva prodotto quando i Rovai facevano pane: il primo ad esser messo in produzione nel forno di Via del Marzocco. Da questo biscotto nasce la convinzione nel signor Velio, che si potevano percorrere strade imprenditoriali altre. Tradizione e profumi senza tempo.

### **Biscotti di Farro**

Un cereale antico...la benzina dell'esercito romano, citato nel "De Bello Gallico".

Fatto riscoprire ai milanesi da Indro Montanelli, che lo pretendeva a zuppa nel suo ristorante abituale di Via Fatebenefratelli di Milano.

Molte proteine che unite allo zucchero di canna integrale, garantiscono alta digeribilità e un autentico pieno di energia.

Scopri tanti EXTRA contenuti, ricette e EXTRA offerte su: [www.volantinoextra.it](http://www.volantinoextra.it)

EXTRA OFFERTE  
**VOLANTINO** EXTRA  
EXTRA CONTENUTI!

