

# FiberPasta, gusto e salute nel piatto!

Nel 2001 FiberPasta è stata approvata per diabetici dal Ministero della Salute

**F**rutto di un brevetto tutto italiano, la storia di FIBERPASTA inizia da una geniale intuizione di Giuseppe Polverini, proveniente da una famiglia di mugnai alla quarta generazione. Grazie alla sua grande esperienza nella lavorazione delle farine per panifici, negli anni 70-80 Giuseppe Polverini inizia la separazione delle varie frazioni del grano con macchinari speciali di sua progettazione che gli consentiranno di produrre farine particolari e nel 1996 fonda la società I.P.D. - Industria Prodotti Dietetici, brevettando un procedimento per ottenere alimenti salutistici con il buon sapore dei prodotti tradizionali. FIBERPASTA è dunque l'evoluzione finale di un intenso lavoro e di anni di ricerche e sperimentazioni, riconosciuta poi nel 2001 dal Ministero della Salute che ha sancito le qualità salutistiche del prodotto con un apposito decreto ministeriale *come alimento idoneo ai diabetici*.

FiberPasta ha un *basso indice glicemico certificato di 23*, molto più basso rispetto a quello delle paste tradizionali, ed ha circa il doppio di fibre delle paste integrali (15g per 100g). L'elevato contenuto di fibre offre una sazietà prolungata nel tempo e permette un lento assorbimento di grassi e zuccheri, con una minore assunzione di calorie. Grazie alle sue proprietà, e a seguito del riconoscimento da parte del Ministero della Salute, FiberPasta viene utilizzata per l'alimentazione di diabetici e consigliata da nutrizionisti nelle diete per il controllo della glicemia, del peso e del colesterolo.



FiberPasta, alimenti a basso indice glicemico con il buon sapore della tradizione italiana

rolo, anche in funzione preventiva.

FiberPasta oggi non è solo PASTA, è una linea completa di alimenti a basso indice glicemico e ricchi di fibre, dalla colazione alla cena. La FARINA, con un *basso indice glicemico certificato di 29*, consente di prepararsi in casa pane, pizza, dolci ed anche pasta fresca. La gamma include poi diversi prodotti da forno quali piadina, panini, base pizza, focaccia, taralli e biscotti. L'ultima nata in casa FiberPasta è l'innovativa BAR-RETTAPRO, una gustosa barretta proteica senza glutine ricoperta di cioccolato fondente, a basso carico glicemico e senza conservanti artificiali.

Il punto di forza dei prodotti FiberPasta è il connubio tra un'elevata valenza salutistica ed il *buon sapore della tradizione italiana*, questo permette di seguire una dieta o un'alimentazione sana senza rinunciare al gusto della buona tavola.

Distribuiti nelle principali insegne della GDO e in rivendite specializzate, i prodotti FiberPasta si rivolgono ad un pubblico sempre più ampio, in quanto l'alimentazione a basso indice glicemico è utile non solo ai diabetici, ma anche alle persone che curano la propria forma fisica ed agli sportivi.

Negli ultimi anni è fortemente aumentato l'interesse verso gli alimenti funziona-

nali, tendenza ulteriormente accentuata dalla situazione pandemica: l'attenzione per la salute influenza le scelte di acquisto dei consumatori e l'impegno di FiberPasta, anche in futuro, è la continua ricerca e sperimentazione di soluzioni innovative in ambito di alimentazione salutistica, garantendo la massima trasparenza e tracciabilità dei prodotti, un elevato valore qualitativo e preservando il buon gusto della tradizione italiana.

Sito web: [www.fiberpasta.it](http://www.fiberpasta.it)

E-commerce: [www.fiberpastashop.it](http://www.fiberpastashop.it)

Email: [info@fiberpasta.it](mailto:info@fiberpasta.it)



FiberPasta, la pasta e la farina a basso indice glicemico