

The logo for VitaMill features the word "VitaMill" in a bold, dark red, sans-serif font. The letter "V" is stylized with a thick, curved stroke that extends upwards and to the left. A thin, orange, wavy line arches over the "i" and "M". A small registered trademark symbol (®) is located to the upper right of the "l".

VitaMill®

Un nuovo modo di stare bene

è un marchio di

**GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI**

1886

*Antonio Costato*



## CHI SIAMO

Fare farina è il mestiere più antico del mondo.

**Oggi siamo alla sesta generazione e non ci stanchiamo di imparare.** Nei nostri molini sparsi per l'Italia, le persone amano fare le cose al meglio, secondo scienza e coscienza, ma soprattutto con la passione e la visione di una grande famiglia.

**Grandi Molini Italiani è il primo gruppo molitorio in Italia** e tra i primi in Europa.

Serviamo già, con prodotti dedicati, le più grandi aziende alimentari nazionali ed estere oltre a 5.000 artigiani qualificati - panificatori, pizzaioli e pasticceri.

**I nostri punti di forza:** 5 molini attivi, 14 poli logistico-distributivi, una rete di grossisti e rivenditori capillare.



## I NOSTRI MOLINI



Pordenone



Livorno



Venezia



Verona



Trieste



# UN NUOVO MODO DI STARE BENE

VitaMill® è la linea salutistica di Grandi Molini Italiani che, grazie ad una costante ricerca del Benessere, sviluppa **prodotti funzionali** a supporto di un'alimentazione salutare.

I benefici di questa linea si riflettono nel tuo stile di vita, perché i prodotti sono studiati per permetterti di stare bene senza rinunciare al gusto delle tue ricette preferite. Grazie a VitaMill® esiste un mondo in cui puoi assaporare pane, pasta, pizza e dolci prendendoti **cura del tuo corpo** senza rinunciare al **piacere del palato**.

[Clicca qui e scopri la linea](#)

**VITAMILL®**  
RICCO DI MAGNESIO,  
POTASSIO E FIBRE

**VITAMILL®**  
A BASSO INDICE  
GLICEMICO





VitaMill®

VitaMill®  
FARINA DI GRANO TENERO  
A BASSO INDICE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1  
A BASSO INDICE  
GLICEMICO

PER PRODOTTI DA FORNO  
FONTE NATURALE DI:  
**Fibre e amido resistente**



Prodotto analizzato con  
la collaborazione scientifica del  
**Dipartimento di Biologia e Biotecnologie**  
dell'Università di Pavia.

CARATTERISTICHE:  
RICCA DI FIBRE  
AMIDO RESISTENTE  
IDEALE PER PANE  
A BASSO INDICE

PANE FATTO A MANO

Ingredienti:  
500 g di VitaMill® a Basso Indice  
375 g di acqua (acqua filtrata)  
15 g di lievito di birra fresco  
10 g di sale

Procedimento:  
Impastare tutti gli ingredienti  
più riprese. Stendere su un  
impastatore che si stacca bene  
omogeneo, coprire con un telo  
cattolici, coprire con un telo  
forno spento. Formare il pane  
precedentemente riposto in  
un'ora nel forno spento. Infornare  
di volume. Pagine 1 e 2 del  
informatore per 30 minuti.

PANE CON MACCHINA

Ingredienti:  
500 g di VitaMill® a Basso Indice  
375 g di acqua (acqua filtrata)  
6 g di lievito di birra fresco  
10 g di sale

Procedimento:  
Inserire tutti gli ingredienti nel  
programma standard (pane) di  
pronto, estratto dal cassetto  
informatore per 30 minuti.

Incassare il QR Code, girare il  
e scopri un nuovo modo di pane



**VITAMILL®**  
A BASSO INDICE GLICEMICO

1 - 15 kg



# COS'È VITAMILL® A BASSO INDICE GLICEMICO



La principale differenza tra la farina VitaMill® a Basso Indice Glicemico e le farine standard risiede nell'amido.

Nel frumento standard, la composizione dell'amido prevede che questo sia costituito:



Nel frumento utilizzato per la produzione di VitaMill® a Basso Indice Glicemico, questo rapporto è diametralmente opposto:



L'amido è una delle componenti principali del frumento, rappresenta infatti circa il 55% in peso del chicco.

## BENEFICI



Favorisce un rilascio più lento degli zuccheri, contribuendo a controllare i picchi glicemici.



Aiuta a mantenere un maggior senso di sazietà.



Supporta una dieta equilibrata e adatta anche a chi è attento alla salute metabolica.



Benefici scientificamente dimostrati dallo studio condotto dall'Università di Pavia.

## INDICE E PICCO GLICEMICO

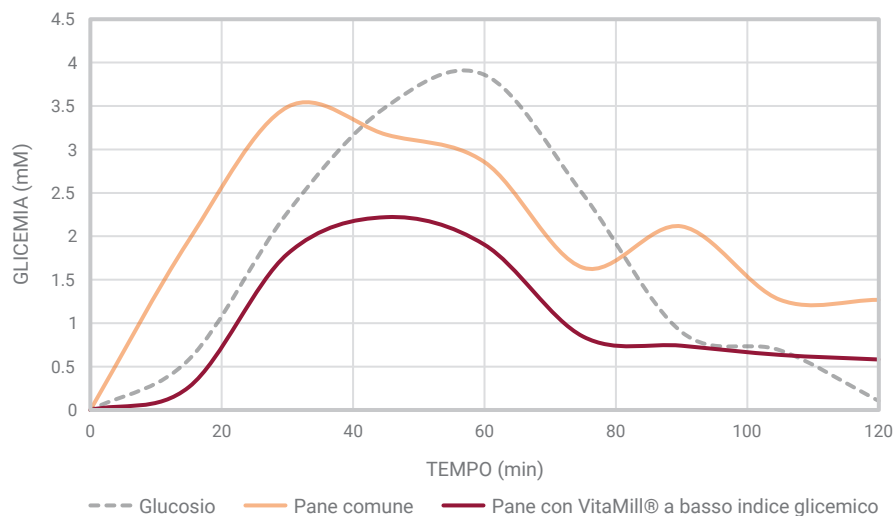
**In collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia, dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Lazzaro Spallanzani", abbiamo effettuato uno studio in vivo per misurare l'indice glicemico di due prodotti da forno: un pane comune e un pane realizzato con la farina VitaMill® a Basso Indice Glicemico.**

Per la misurazione dell'indice glicemico viene utilizzato il metodo raccomandato scientificamente e standardizzato secondo un protocollo validato (Nutrition Subcommittee of the Diabetes Care Advisory Committee of Diabetes UK, 2003).

La metodica è stata integrata con le raccomandazioni di Wolever et al. (Wolever TMS et al. 2008)



UNIVERSITÀ  
DI PAVIA



**L'indice glicemico di un alimento misura l'incremento della glicemia**, quindi della quantità di zuccheri (glucosio) nel sangue, in seguito all'assunzione di 50 g di carboidrati. Grazie allo studio condotto in collaborazione con l'Università di Pavia, è stato possibile dimostrare come **il pane realizzato con VitaMill® a Basso Indice Glicemico comporti un innalzamento della glicemia notevolmente inferiore rispetto ad un pane comune**, il cui picco massimo della curva glicemica è molto vicina a quella creata dal glucosio.

# RICETTA DEL PANE CERTIFICATA



Il claim salutistico “**a Basso Indice Glicemico**” è riconosciuto esclusivamente quando il pane viene preparato secondo il metodo di produzione descritto di seguito.

## PANE FATTO A MANO

### Ingredienti:

500 g di **VitaMill® a Basso Indice Glicemico**  
375 ml di acqua (fredda d'estate e tiepida d'inverno)  
15 g di lievito di birra fresco (o 6 g di lievito secco)  
10 g di sale

### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola, aggiungendo l'acqua a più riprese. Spostarsi su un piano di lavoro e continuare ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo che si stacchi facilmente dal piano. Riporre in una ciotola, coprire con un telo umido e lasciar lievitare per un'ora nel forno spento. Formare le pagnotte e adagiarle su una teglia precedentemente ricoperta con carta forno e lasciare lievitare per un'ora nel forno spento, o fino a quando non saranno raddoppiate di volume.

Togliere il pane dal forno, pre-riscaldarlo a 190-200°C e infornare per 30 minuti.





**VITAMILL®**

RICCO DI MAGNESIO, POTASSIO E FIBRE

1 - 25 kg



## COS'È VITAMILL® RICCO DI MAGNESIO, POTASSIO E FIBRE



Il nostro preparato salutistico e funzionale **ricco di magnesio, potassio e fibre** è a base di farina integrale di grano tenero ed è l'alleato perfetto per chi vuole prendersi cura del proprio corpo senza rinunciare al piacere della tavola.

Prodotto nutriente ed equilibrato, è **ideale per realizzare pane, pizze, dolci o pasta** fatti in casa. Grazie all'**elevata presenza di sali minerali e fibre**, gli alimenti a base di VitaMill® Ricco di Magnesio, Potassio e Fibre **non gonfiano lo stomaco e migliorano la regolarità intestinale**. Questo prodotto, inoltre, è un ottimo alleato per l'allenamento: la presenza di **calcio** è utile per il mantenimento delle ossa, il **magnesio** aiuta a ridurre stanchezza e affaticamento e il **potassio** contribuisce ad un normale funzionamento del sistema muscolare.

### BENEFICI



Riduce stanchezza e affaticamento grazie all'apporto di magnesio.



Sostiene il metabolismo energetico, la funzione muscolare e la sintesi proteica.



Favorisce il sistema nervoso e una pressione sanguigna normale grazie al potassio.



Contribuisce alla regolarità intestinale grazie al contenuto di fibre.

**GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI**

1886

*Antonio Costato*

GRANDI MOLINI ITALIANI S.P.A.

**Direzione Generale:**

Via dell'Elettricità 13, 30175 Venezia  
Tel. +39 041 5098511 - [info@grandimolini.it](mailto:info@grandimolini.it)  
P.I. 00363690298 - Codice Fiscale 01183270378  
[grandimolini.it](http://grandimolini.it)

**Sede Legale:**

Via A. Moro 6, 45100 Rovigo