

Milano Ristorazione partecipa al progetto:

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO ... e guadagni in salute

**IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO
IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.**

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.

"Il sale favorisce l'aumento della pressione arteriosa, principale causa di infarto e di ictus. Abituarsi gradualmente a consumare meno sale ha un effetto positivo sulla salute perché riduce la pressione arteriosa, migliora la funzionalità di cuore, vasi sanguigni e rene, aumenta la resistenza delle ossa."

Fonte: Ministero della Salute

