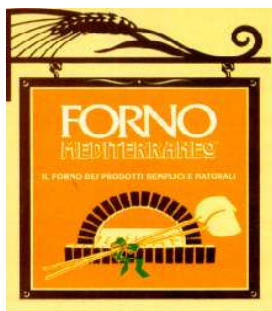


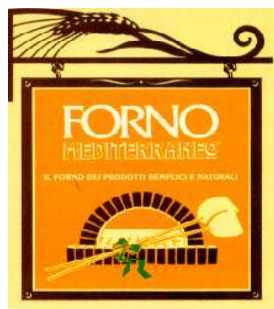
***I semilavorati naturali per panificatori
per la preparazione del tipico pane italiano***

Schede di prodotto



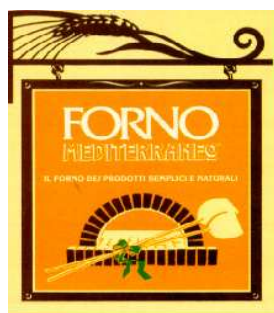
PANGRECO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	La semola di grano duro conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pangreco, 60 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 15- 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: <i>assenti in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25g</i></p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane alla semola e al destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, semola di grano duro, lievito, sale, destrosio emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p>



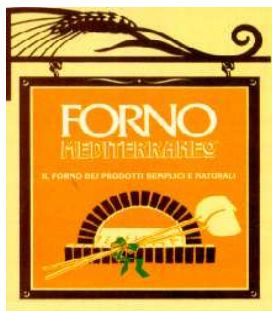
SOLE DI PUGLIA

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, lievito madre essiccato, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane di grossa pezzatura (pagnotta o filone) costituito esclusivamente da semola di grano duro, di cui conserva l'aspetto dorato ed il sapore caratteristico arricchito dalla presenza del lievito madre essiccato.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela di farine per sole di puglia, 70 % acqua, 3 % lievito, 2,2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 30- 40 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 30-40 minuti. Infornare e cuocere senza vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane di semola di grano duro.</p> <p>Ingredienti : semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, sale, farina di cereali maltati, lievito madre essiccato.</p>



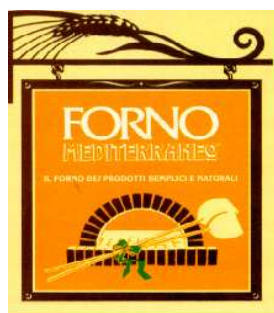
VALDOSTANO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di segale farina integrale di grano tenero, miele in polvere, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Filoni o pagnottelle costituiti da una miscela di farine che danno un particolare aroma al pane. La presenza del miele arricchisce e rende armonico il sapore del pane.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela di farine per pane valdostano, 68 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 15- 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40-50 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane integrale alla segale e al miele.</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo integrale, farina di segale (3%), lievito, sale, miele in polvere (2%), farina di cereali maltati.</p>



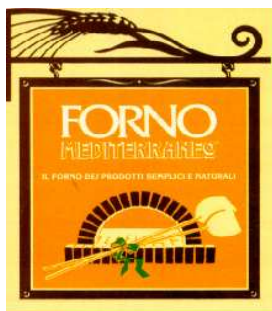
TARTAPAN

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di mais, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	La farina di mais di tipo integrale conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela tartapan, 54 % acqua, 4 % lievito, 4% olio d'oliva, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 15- 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto in pezzi da 90 g e lavorarli alla mantovana. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 45 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per circa 20 min. Aprire i tiraggi 5 min prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane al mais, al destrosio e olio di oliva</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, farina di mais, lievito, olio di oliva, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p> <p>.</p>



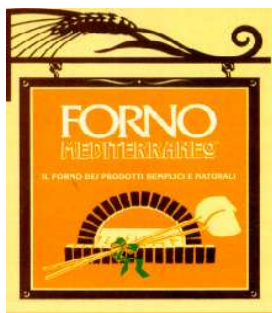
PANDARABIA

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma inconfondibile, morbido e gustoso.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandarabia, 57 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e laminare l'impasto in modo da ottenere dei dischi di pasta di uno spessore molto sottile. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40-45 minuti. Infornare e cuocere con vapore a forno caldo 250 °C. Se si vuole ottenere l'arabo vuoto dopo la spezzatura lasciare riposare la pasta per 10 15 min prima di laminarli.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane tipo 0 al destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p>



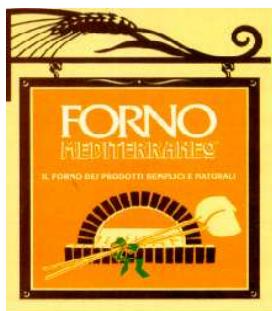
**PANDARABIA ai
FIOCCHI D'AVENA**

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata a fiocchi d'avena, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma inconfondibile, morbido, ricco e gustoso.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandarabia ai fiocchi d'avena, 57 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e laminare l'impasto in modo da ottenere dei dischi di pasta di uno spessore molto sottile. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40-45 minuti. Infornare e cuocere con vapore a forno caldo 250 °C. Se si vuole ottenere l'arabo vuoto dopo la spezzatura lasciare riposare la pasta per 10 15 min prima di laminarli.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane tipo 0 al destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p>



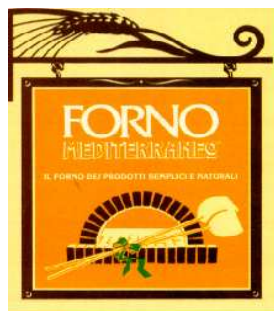
PANTURCO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di soia, farina di segale, farina di mais, fiocchi d'avena fiocchi d'orzo semi di sesamo, lino e miglio, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane ai cereali e semi aromatici miscelati secondo la tradizione medioorientale
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela panmoresco, 52 % acqua, 4 % lievito, 4 % olio d'oliva, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 100 g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Tagliare le forme "sottopelle", infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane speciale tipo 0 all'olio di oliva, cereali, semi e destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di soia, sesamo, farina di mais, lievito, olio di oliva, farina di segale, lino, miglio, fiocchi di avena, fiocchi di orzo, sale, destrosio, emulsionante : lecitina di soia, farina di cereali maltati.</p>



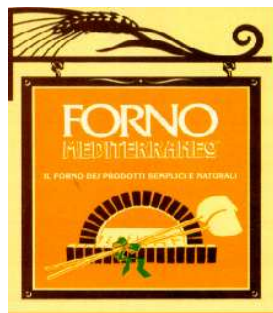
PANDORIENTE

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina e granella di soia, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dal gusto delicato, arricchito dalla presenza di granella di soia.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandoriente, 56 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 10 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane alla soia e destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, farina e granella di soia, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.</p>



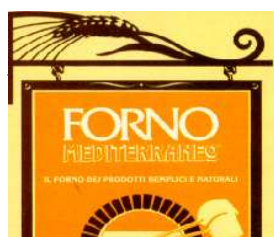
LES BAGUETTES

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Nata da una collaborazione italo-francese permette di ottenere un'originale baguette aromatica e gustosa
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela les baguettes, 60 % acqua, 3,5 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 10 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (300 g circa) Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Tagliare "sottopelle" e infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane tipo 0 al destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua,, lievito, sale, destrosio emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p>



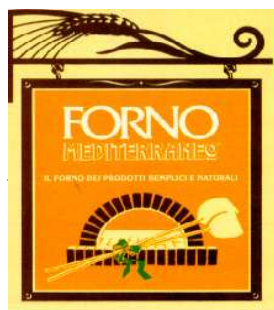
PANMAIS

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di mais, mais soffiato, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dal colore giallo intenso gustoso e saporito
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela <i>Panmais</i>, 50 % acqua, 3 % lievito.</p> <p>Impastare gli ingredienti con impastatrice a spirale:</p> <p>-1° velocità (5 minuti): mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene.</p> <p>-2° velocità (8 minuti): aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto.</p> <p>Far riposare l'impasto 20 minuti circa; formare pagnotte da 60g circa e decorare con lo spolvero "<i>Panmais</i>". Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità, su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Infornare e cuocere con vapore a forno moderato per 18-20 minuti circa. Aprire i tiraggi a metà cottura.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g</p> <p>Lieviti: < 2.500 ufc/g</p> <p>Muffe: < 2.500 ufc/g</p> <p>Coliformi fecali: assenti in 1g</p> <p>Salmonella: assente in 25g</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta + 1 confezione di spolvero da 1 kg, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane allo strutto, alla farina di mais, semi di girasole e destrosio</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di mais, mais soffiato, semi di girasole, lievito, strutto in polvere, sale, latte scremato in polvere, fioretto di mais bianco, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.</p>



PANDORZO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, farina d'orzo, farina d'avena, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma caratteristica, dal sapore unico e rotondo
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela <i>Pandorzo</i>, 5.750 l acqua, 350g lievito, 450g olio extravergine d'oliva. NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Impastare tutti gli ingredienti: I^a velocità per 5 minuti II^a velocità per 8 minuti Temperatura impasto : 26 °C.</p> <p>Far riposare la pasta 20 min. Spezzare l'impasto e formare dei filoncini della pezzatura desiderata.</p> <p>Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per circa 20 minuti, aprire le valvole 5 minuti prima di sfornare.</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: <i>assenti in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25g</i>
Cartellinatura prodotto finito	Pane alla semola, farina di avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero 0, semola, olio extravergine d'oliva, lievito, farina di orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.

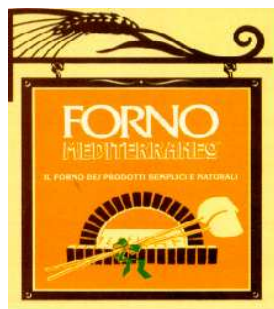


Schede aggiornate al 17/07/06

Tutti i valori riportati sono VALORI MEDI INDICATIVI

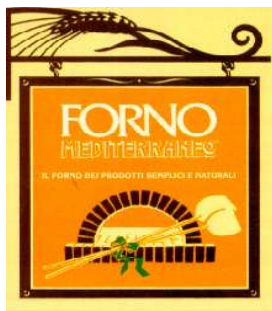
PANGIRASOLE

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina integrale di frumento, farina di segale, semi di girasole, semi di lino, fiocchi di soja, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dall'aspetto rustico, gustoso, ricco di sali minerali fibre e vitamine
Ricetta base:	Ingredienti: miscela Pangirasole, 52% acqua, 4% lievito, Temperatura impasto : 26 °C. Spezzare la pasta in pezzi da 450g e arrotondarla. Far riposare i pezzi 40 min circa. Finire di formare le pagnotte o i filoni. Far lievitare per circa 45 min. Infornare a forno moderato con poco vapore. Cuocere per 45 - 50 min. Aprire i tiraggi a metà cottura..
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 15 Kg in carta . CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g
Cartellinatura prodotto finito	Pane ai cereali, ai semi di girasole, ai semi di lino e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di grano tenero, acqua, semi di girasole, semi di lino, farina di segale, fiocchi di soja, granella di grano saraceno, lievito, fiocchi di mais, sale, destrosio. emulsionante : lecitina di soja, farina di cereali maltati.



FIAMMINGO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con fiocchi di patate, latte scremato in polvere, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia, E471; farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane soffice dal colore dorato e dal gusto delicato adatto ad accompagnare carni gustose e salumi.
Ricetta base:	<p>Fiammingo kg 10, acqua l 6,5, olio extravergine d'oliva 400g, sale 200g, lievito 400g.</p> <p>Impastare con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8 minuti <p>Temperatura finale impasto 27°C</p> <p>⇒ Far riposare l'impasto 15 minuti coperto con un telo. Spezzare e formare l'impasto in forme della pezzatura desiderata.</p> <p>Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 30-40 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con vapore a 220°C per il tempo necessario in funzione della pezzatura scelta (15-20 minuti per filoncini da 100 g).</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta . CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g</p> <p>Lieviti: < 2.500 ufc/g</p> <p>Muffe: < 2.500 ufc/g</p> <p>Coliformi fecali: assenti in 1g</p> <p>Salmonella: assente in 25g</p>
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane ai fiocchi di patate e destrosio.</p> <p>Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00, acqua, fiocchi di patate, olio d'oliva, lievito, latte scremato in polvere, sale, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia, E471; farina di cereali maltati.</p>



I GERMOGLI

Ingredienti:	Semola di grano duro miscelata con farina di germe di grano, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane di media pezzatura (pagnotta o ciabatta) costituito esclusivamente da semola di grano duro, di cui conserva l'aspetto dorato ed il sapore caratteristico arricchito dal fragrante aroma della farina di germe di grano.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: mix "Germogli", 68 % acqua, 3 % lievito con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua e il lievito; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 20- 30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 30-40 minuti, a temperatura ambiente per 50-60 minuti. Infornare e cuocere a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane di semola di grano duro, con farina di germe di grano.</p> <p>Ingredienti : semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, sale, farina di germe di grano, latte in polvere, lecitina di soja e farina di cereali maltati.</p>