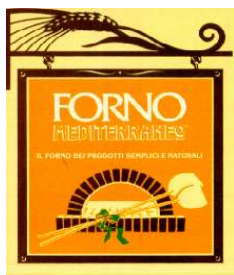


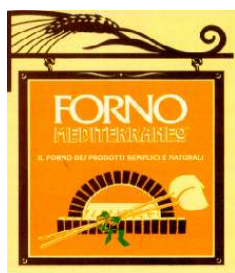
Le Sfiziose





SCHIACCIATA AL ROSMARINO

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei miscelata con farina di mais, farina di mais integrale, sesamo, farina di cereali maltati e rosmarino disidratato.
Preparazione:	Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti grazie alla presenza della farina di mais. Lisce o condite formaggio molle, possono costituire una gustosa merenda o accompagnare aperitivi.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g <i>Salmonella: assente</i>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	10 kg farina, 5 lt acqua, 250 gr sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min in Ia e 8 in IIa. Far riposare la pasta 20min. Laminare ad uno spessore max di 5mm, forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 40 / 60 min. infornare a 250° per 8 / 10 min.

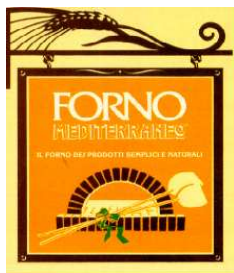


Schede aggiornate al 17/07/06

Tutti i valori riportati sono VALORI MEDI INDICATIVI

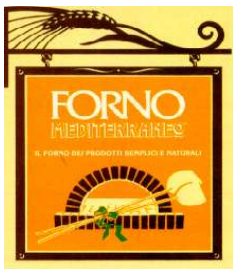
SNACK AI SEMI VARI

Ingredienti:	Farina di pregiati grani teneri europei miscelata con farina d'orzo, farina di germe di grano, semi (miglio, papavero, lino) e farina di cereali maltati.
Preparazione:	Lavorazione particolarmente facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti. Lisce o condite con formaggio molle o come bruschetta, possono costituire una gustosa merenda o accompagnare aperitivi e minestre.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g <i>Salmonella: assente</i>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	<p>10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min.</p> <p>Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min.</p> <p>Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.</p>



FOCACCIA ALLA SEMOLA

Ingredienti:	Farina di forza ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nordamericani miscelata con semola rimacinata di grano duro, latte in polvere e farina di cereali maltati.
Preparazione:	Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce si presentano particolarmente soffici grazie alla presenza del latte in polvere. Sia le schiacciate che le focacce hanno un gusto molto delicato che si presta bene alla farcitura con salumi e alla guarnizione con qualsiasi tipo di ingrediente.
Analisi microbiologiche:	<p style="text-align: center;">Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g</p> <p style="text-align: center;">Lieviti: <1.000 ufc/g</p> <p style="text-align: center;">Muffe: < 1.000 ufc/g</p> <p style="text-align: center;"><i>Salmonella</i>: assente</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T°max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	<p>10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min.</p> <p>Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min.</p> <p>Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.</p>



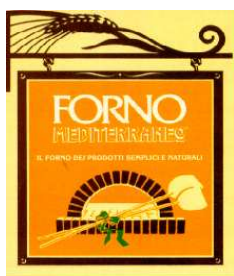
FOCACCIA AL MAIS

Ingredienti:	Farina di forza ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nordamericani miscelata con farina di mais, latte in polvere, farina di cereali maltati e lecitina di soia.
Preparazione:	Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce si presentano particolarmente gustose grazie alla presenza della farina di mais e di palline di mais soffiate sminuzzate, le quali, grazie alla loro struttura vetrosa conferiscono una particolare croccantezza. La presenza del latte in polvere garantisce l'ottenimento di un prodotto soffice, dall'alveolatura regolare. Sia le schiacciate che le focacce hanno un gusto molto delicato che si presta bene alla farcitura con qualsiasi tipo di ingrediente
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Ricetta base:	10 kg farina, 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 700 g olio o strutto. Impastare 5 min. in I ^a e 8 min in II ^a , far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA : spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.



FOCACCIA ALLE PATATE

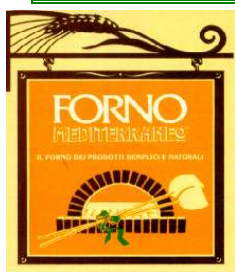
Ingredienti:	Farina di forza ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nordamericani miscelata con fiocchi di patate, latte in polvere e farina di cereali maltati.
Preparazione:	Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce si presentano particolarmente soffici grazie alla presenza dei fiocchi di patate e del latte in polvere. Sia le schiacciate che le focacce hanno un gusto molto delicato che si presta bene alla farcitura con salumi e alla guarnizione con qualsiasi tipo di ingrediente.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T°max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA E PIZZA: far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.



FOCACCIA GENOVESE ALLA SALVIA, ROSMARINO E SPINACI

Tutti i valori riportati sono VALORI MEDI INDICATIVI

Ingredienti:	Miscela ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani particolarmente "soft" e macinati con tecniche che, attraverso la riduzione degli amidi, consentono un eccezionale assorbimento d'acqua. A questa farina base sono abbinati ingredienti naturali: il latte in polvere, la lecitina di soia e il malto rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero; la salvia, il rosmarino e gli spinaci conferiscono un gusto particolare e gustoso.
Preparazione:	Lavorazione particolarmente facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti. Il gusto particolare le rende adatte come merenda e per accompagnare aperitivi e antipasti sfiziosi.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g <i>Salmonella: assente</i>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.



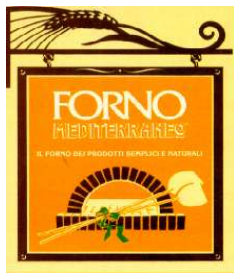
FOCACCIA GENOVESE CON OLIVE

Ingredienti:	Miscela ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani particolarmente "soft" e macinati con tecniche che, attraverso la riduzione
---------------------	--

Schede aggiornate al 17/07/06

Tutti i valori riportati sono VALORI MEDI INDICATIVI

	degli amidi, consentono un eccezionale assorbimento d'acqua. A questa farina base sono abbinati ingredienti naturali: il latte in polvere, la lecitina di soja e il malto rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero; le olive verdi e nere caratterizzano il sapore.
Preparazione:	Lavorazione particolarmente facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti. Il gusto particolare le rende adatte come merenda e per accompagnare aperitivi e antipasti sfiziosi.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.



FOCACCIA GENOVESE CON PEPERONI E CIPOLLE

Ingredienti:	Miscela ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani particolarmente "soft" e macinati con tecniche che, attraverso la riduzione degli amidi, consentono un eccezionale assorbimento d'acqua. A questa farina base sono abbinati ingredienti naturali: il latte in polvere, la lecitina di soia e il malto rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero; i peperoni e le cipolle conferiscono un aroma deciso e particolare.
Preparazione:	Lavorazione particolarmente facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori a seconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)
Risultato finale:	Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti. Il gusto particolare le rende adatte come merenda e per accompagnare aperitivi e antipasti sfiziosi.
Analisi microbiologiche:	<p align="center">Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente</p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30 °C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 10 kg
Ricetta base:	<p>10 kg farina, 4.5 / 5 l. acqua, 200 / 250 g sale, 400 g lievito fresco, 1 kg olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min.</p> <p>Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min.</p> <p>Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.</p>