

Pane & Riso linea Cereali



Pani ai cereali

SCHEDE DI PRODOTTO

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

Pane & Riso linea Cereali

PANMORESCO <i>Pane speciale all'olio di oliva, cereali, semi e destrosio</i>	
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, farina di cereali maltati, destrosio, acido ascorbico, alfa amilasi.
Risultato finale:	Pane ai cereali e semi aromatici miscelati secondo la tradizione medioorientale
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela Panmoresco, 50-55 % acqua, 4 % lievito, 4 % olio d'oliva (facoltativo).NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, l'olio, il lievito ed impastare 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante ed impastare per 10 min. <p>Temperatura finale impasto 26°C</p> <p>Far riposare l'impasto 30 minuti Coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300 g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, fuori della cella per 60 minuti.</p> <p>Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per 30 minuti. Aprire i tiraggi 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 Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	PANMORESCO Pane speciale tipo 0 all'olio di oliva, cereali (22%), semi (10%) e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di soia , sesamo, farina di mais, lievito, olio di oliva (4%), farina di segale, lino, miglio, fiocchi di avena, fiocchi di orzo, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea cereali

<h2>LANDER</h2> <p><i>ai cereali, con semi di lino e girasole</i></p>	
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 Lander, 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. Decorare la superficie con lo spolvero "Lander". 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 + 1 kg di spolvero, 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 Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane ai cereali, ai semi di girasole, ai semi di lino e destrosio Ingredienti : farina integrale di grano tenero, acqua, farina di grano tenero tipo 00, semi di girasole, farina di segale, semi di lino, fiocchi di soja, granella di soja, palline di mais soffiate, fiocchi di mais macinati, lievito, lievito madre essiccato, sale, fibra di mela, zucchero, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea cereali

PANVIT <i>ai cereali, alla soia, semi di zucca, sesamo e lino</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero integrale ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei, miscelata con semola di grano duro, semi di zucca, semi di lino, fiocchi di mais, farina di soja strutto in polvere, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane di grossa pezzatura dal gusto rustico e rotondo
Ricetta base:	Ingredienti: miscela Panvit kg 10, acqua l 5.2, lievito g 300 Miscelare tutti gli ingredienti nell'impastatrice a spirale NON AGGIUNGERE SALE, 4 minuti in prima velocità e 6-8 minuti in seconda velocità. Temperatura impasto : 26°C. Riposo pasta : 10 min circa Spezzare in pezzi da 250 g e arrotondare. Lasciare riposare per 30-35 minuti, formare arrotondando. Decorare con lo spolvero "Panvit" e dare un breve riposo di 5 minuti. Far lievitare per circa 50-60 minuti (30°C e 80% di umidità). Applicare l'ostia "Panvit" Cuocere in forno con vapore a 230°C per 30 minuti circa (ultimi 10 con tiraggi aperti).
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 15 Kg in carta + 1 confezione di spolvero da 1 kg, 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 Salmonella: assente
Cartellinatura prodotto finito:	Pane allo strutto, ai cereali, semi di zucca sesamo e lino, farina di soja e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero integrale, acqua, semola, semi di zucca, lievito, semi di lino, fiocchi di mais, farina di soja, farina di mais , farina tipo 0, strutto in polvere, sale, fiocchi d'avena, semi di sesamo, semi di girasole, farina di germe di grano, destrosio, emulsionante : lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea cereali

MEXICO

Al mais e semi di girasole

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 integrale, 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 Mexico, 50 % acqua, 3 % lievito, NON AGGIUNGERE 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 impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti. <p>Temperatura finale impasto 26°C ⇒. Riposo pasta : 20 min circa Formare pagnottelle o filoni del peso di 60g. Decorare la superficie con lo spolvero "Mexico". ⇒ Far lievitare per 50/60 minuti, a 35°C e a 80% di umidità. Infornare a forno moderato con vapore. Cuocere per 18-20 min. Aprire i tiraggi a metà cottura.</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 15 Kg in carta + 1 confezione di spolvero da 1 kgl, 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 Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane allo strutto, alla farina di mais, semi di girasole e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di mais integrale, 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.

Pane & Riso linea cereali

VALDOSTANO <i>Integrale al miele</i>	
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 soja 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:	Ingredienti: miscela di farine per pane valdostano, 68 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale: - 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 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.
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 Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito	Pane integrale alla segale e al miele. Ingredienti : farina di grano tenero tipo integrale, farina di segale (3%), lievito, sale, miele in polvere (2%), farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea cereali

LE ALSAZIANE

Le baguettes di campagna

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 320; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, pasta acida di germe di grano, lecitina di soya e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Dalla tradizione francese, una baguette dal sapore italiano, rustica, gustosa e croccante, adatta ad accompagnare qualsiasi piatto e perfetta per preparare gustosi panini.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela Le Alsaziane, 58-60 % acqua, 3,5-4 % 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, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti <p>Temperatura finale impasto 26°C Far riposare l'impasto 20 minuti coperto con un telo; spezzare in pezzi da 150-200g e passarli nella formatrice per formarli a filoncino, allungare a mano, spolverare con lo spolvero Alsaziane. Mettere a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 45-50 minuti, fuori per 60 minuti. Tagliare "sottopelle" incidendo 3 tagli per lungo. Infornare a 240°C con vapore per 30 minuti. Aprire i tiraggi 10 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 Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane alla semola di grano duro e pasta acida di germe di grano Farina di grano tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di grano duro, lievito, fiocchi d'avena, semola di soya integrale, sale, farina di germe di grano, pasta acida di germe di grano, fibra di mela, destrosio, farina di cereali maltati, emulsionante: lecitina di soya.