

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - "PANE"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

PANE TIPO 0 CON STRUTTO - FORMATO COMUNE (CODICE 101 – CODICE 102 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – strutto (4%) – lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 0 SENZA STRUTTO - FORMATO BAULETTO (CODICE 103 – CODICE 110 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – olio di oliva (3%) - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE GRATTUGIATO (106)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua – strutto - olio di oliva – olio di girasole alto oleico - farina di GRANO tenero MALTATO – lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE TIPO 0 CON STRUTTO - FORMATO RAPIDINA (CODICE 107 – CODICE 107/1 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – strutto (4%) – lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 0 CON STRUTTO - TIPO FERRARESE (CODICE 109)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – strutto (4%) – lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE IN CASSETTA ALLA SEMOLA DI GRANO DURO (CODICE 112)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - semola di GRANO duro rimacinata - acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE IN CASSETTA AI CEREALI (CODICE 112/1)

Ingredienti: farina di GRANO tipo 00 - semilavorato RUSTICO (farina di GRANO tenero tipo 0 – crusca di GRANO tenero - farina di SEGALE tipo 1 – semi di girasole – semi di lino - MALTO d'orzo tostato - granella di mais – granella di SOIA – fiocchi di SOIA – farina di mais – zucchero – sale – farina di GRANO tenero MALTATO – lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo 0 in polvere – emulsionante: lecitina di girasole; destrosio – coloranti : caramello - regolatori di acidità: acido ascorbico) –acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole;

PANE DI TIPO 1 – GRANO ARSO (CODICE 120)

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua –GRANO ARSO tostato tipo 1, olio di girasole alto oleico (2%) – farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE ALLA SEMOLA DI GRANO DURO (CODICE 123)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - semola di GRANO duro rimacinata - acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 2 – FRANCISCOTTA (CODICE 125)

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo 2 "Podere la Franciscotta" – farina di GRANO tipo 1 – acqua - olio di OLIVA (2%) – farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 0 CON OLIO DI OLIVA - TIPO TONDINA (CODICE 201 – CODICE 202 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – olio di oliva (3%) - lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - "PANE"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

PANE DI TIPO 0 CON STRUTTO - FORMATO BAFFETTO (CODICE 301 – CODICE 302 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – strutto (4%) – lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO INTEGRALE (CODICE 401 – CODICE 402 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – farina di GRANO tenero tipo integrale –acqua – olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE TIPO 0 - FORMATO CIABATTA (CODICE 501 – CODICE 502 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua – olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE ALLA SOIA CONSERVATO (CODICE 601 – CODICE 602 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - semilavorato alla SOIA (farina di GRANO tenero tipo 0, semola di SOIA tostata, farina di GRANO tenero MALTATO – glutine di FRUMENTO, farina di ORZO MALTATO tostato) - acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO – lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole;

PANE DI TIPO 0 SENZA STRUTTO - FORMATO BAGUETTE (CODICE 903 – CODICE 905 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - semola di GRANO duro rimacinata - acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE TIPO 0 TARTINA - FORMATO MIGNON (CODICE 901)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua – strutto (10%) – olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 0 SENZA STRUTTO - FORMATO PUGLIESE (CODICE 902)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua – olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO BAGUETTE (codice 903/1)

Ingredienti: semola di GRANO duro rimacinata –acqua - olio di oliva (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole.

In superficie: semi di SESAMO o semi di papavero

Farcitura: - OLIVE TAGGIASCHE o NOCI

PANE DI TIPO 0 - ARABO (CODICE 904)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0 – acqua – olio di oliva (3%) - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE DI TIPO 0 CON FARINA D'AVENA E MAIS – TARTARUGA (CODICE 906 – CODICE 908 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - semilavorato per pane all'AVENA e MAIS (farina di GRANO tenero tipo 0, farina D'AVENA, farina MAIS, farina di GRANO tenero **MALTATO**, pasta acida essiccata da farina di **GRANO** tenero, sale, **LATTE** in polvere, destrosio) – acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - lievito di birra – sale; Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE AI CEREALI (CODICE 907)

Ingredienti: farina di GRANO tipo 00 - semilavorato RUSTICO (farina di GRANO tenero tipo 0 – crusca di GRANO tenero - farina di SEGALE tipo 1 – semi di girasole – semi di lino - MALTO d'orzo tostato - granella di mais – granella di SOIA – fiocchi di SOIA – farina di mais – zucchero – sale – farina di GRANO tenero MALTATO – lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo 0 in polvere – emulsionante: lecitina di girasole; destrosio – coloranti : caramello - regolatori di

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - "PANE"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

acidità: acido ascorbico) –acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole.

PANE DI TIPO 0 SENZA STRUTTO - FORMATO CIABATTA (SENZA SALE) (CODICE 909)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua – farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra;
Emulsionanti: lecitina di girasole

PANE CEREALINO (FORMATO MIGNON) (CODICE 911)

Ingredienti: farina di GRANO tipo 00 - semilavorato RUSTICO (farina di GRANO tenero tipo 0 – crusca di GRANO tenero - farina di SEGALE tipo 1 – semi di girasole – semi di lino - MALTO d’orzo tostato - granella di mais – granella di SOIA – fiocchi di SOIA – farina di mais – zucchero – sale – farina di GRANO tenero MALTATO – lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo 0 in polvere – emulsionante: lecitina di girasole; destrosio – coloranti : caramello - regolatori di acidità: acido ascorbico) –acqua - olio di girasole alto oleico (2%) - farina di GRANO tenero MALTATO - lievito di birra - sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole.

PANE TIPO 00 per HAMBURGER (codice 912)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 – acqua - olio di Oliva (5%), strutto (5%), zucchero, lievito di birra – sale iodato; Emulsionanti: lecitina di girasole.

In superficie: semi di SESAMO o semi di papavero