



Revisione del 22/07/2019

FETTE MAIORCA

DESCRIZIONE DEL PROCESSO - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina di grano tenero Maiorca viene utilizzato il "lievito madre" ottenuto dal grano duro Khorasan Kamut, si procede con una serie impasti fino all'aggiunta dei vari ingredienti, si ottiene così un impasto omogeneo che dopo una pausa di riposo viene suddiviso in pezzi, segue la formatura in tanti grossi filoni, uniformi fra loro per ottenere la giusta dimensione delle fette, segue poi lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e biscottatura, poi un secondo raffreddamento ed infine il confezionamento del prodotto, tutto questo svolto in un armonico lavoro di squadra in cui prevale l'esperienza e la manualità di tutti gli addetti che alla fine ci permettono di ottenere i risultati desiderati, cioè un buon prodotto, friabile, saporito e gradevole al gusto che esprime tutte quelle qualità tipiche del grano tenero Maiorca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo chiaro punteggiato da minuscole fibre
- Odore: profumo tipico del grano tenero Maiorca, senza odori estranei
- Sapore: gusto dolce/rustico e ricco aroma, tipico del g.t. Maiorca, senza alterazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: $\leq 1\%$

INGREDIENTI - Farina integrale di grano MAIORCA italiano BIO macinata a pietra (70%)* - olio extra vergine di oliva estratto a freddo* - lievito madre di grano Khorasan Kamut®* - malto di riso* - sale marino integrale. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, uova e semi sesamo. *Da agricoltura biologica.

INFORMAZIONI VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
- Valore energetico	Kcal	392
	KJ	1640,1
- Grassi di cui:	g	7,5
acidi grassi saturi	g	1,2
- Carboidrati di cui:	g	61,2
zuccheri	g	3,9
- Fibra alimentare	g	7,3
- Proteine	g	11,6
- Sale	g	1,2

PROVENIENZA MATERIE PRIME:

da agricoltura biologica, coltivate e prodotte in Italia

ORGANISMO DI CONTROLLO:

ICEA - IT BIO 006 H 317

DURATA DEL PRODOTTO (TMC):

12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

riporre in luogo fresco e asciutto

PRESENZA DI GLUTINE:

in bassa percentuale (non per celiaci)

Forno di Campagna S.r.l.

Via A.Volta 39 42123 Reggio Emilia (RE)
Partita IVA 02410600353 - Tel: +390522930137
info@fornodicampagna.it www.fornodicampagna.it