



Revisione del 22/07/2019

FETTE ORZO

DESCRIZIONE DEL PROCESSO - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina d'Orzo, viene utilizzato il "lievito madre" di Orzo. Si procede con una serie di impasti fino all'aggiunta dei vari ingredienti, ottenendo 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. A questo segue la lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e biscottatura, poi un secondo raffreddamento ed infine il confezionamento del prodotto. Tutto questo viene 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 dell'Orzo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo ambrato punteggiato da minuscole fibre
- Odore: profumo tipico dell'Orzo, senza odori estranei
- Sapore: gradevole gusto aromatico e casereccio, tipico dell'Orzo, senza alterazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: ≤ 1%

INGREDIENTI - Farina semintegrale di Orzo italiano Bio macinata a pietra (75%)* - olio extra vergine di oliva estratto a freddo* - farina di grano tenero* - Pasta madre* - malto di orzo italiano Bio* - zucchero italiano Bio* - 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	365
	KJ	1525
- Grassi di cui:	g	6,9
acidi grassi saturi	g	1,1
- Carboidrati di cui:	g	70,1
zuccheri	g	1,5
- Fibra alimentare	g	8,3
- Proteine	g	10,3
- Sale	g	0,4

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