



Revisione del 22/07/2019

FETTE BISCOTTATE TIMILIA

DESCRIZIONE DEL PROCESSO - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme al semolato di grano int. bio Timilia, viene utilizzato il "lievito madre". 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 del semolato di grano int. bio Timilia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo chiaro punteggiato da minuscole fibre
- Odore: profumo tipico del grano antico, senza odori estranei
- Sapore: gradevole gusto aromatico e casereccio, tipico del semolato di grano int. Timilia, senza alterazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: ≤ 1%

INGREDIENTI - Semolato integrale di grano duro Timilia (87%)* - olio extra vergine di oliva estratto a freddo* - lievito madre di farro* - malto di riso* - sale marino.

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 KJ	413 1740
- Grassi di cui:	g	7,5
acidi grassi saturi	g	1,2
- Carboidrati di cui:	g	67
zuccheri	g	2,1
- Fibra alimentare	g	3,7
- Proteine	g	12
- 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