

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## **numero 1**

# **PANE BIOLOGICO in forno a Legna**

L'ARTIGIANO FORNAIO – Colle Brianza Lc –

Tipologie Pane con lievito madre

<b>PANE INTEGRALE DI FRUMENTO:</b> Farina integrale di grano tenero, acqua, sale marino integrale
<b>PANE DI FARRO:</b> farina integrale di farro, acqua, sale marino integrale
<b>PANE DI FARRO PLUS:</b> farina integrale di farro, semi di zucca e fiocchi avena, acqua, sale marino integrale
<b>PANE DI KAMUT:</b> sfarinato integrale di Kamut, acqua, sale marino integrale
<b>PANE DI SEGALE:</b> Farina integrale di segale, acqua, sale marino integrale.
<b>PANE di FRUMENTO E SEGALE CON SEMI DI LINO:</b> Farina integrale di grano tenero, farina int. di segale, acqua, semi di lino, sale marino int.
<b>PANE AI CINQUE CEREALI:</b> Farine integrali di grano tenero, segale, orzo, riso e farro, acqua, semi di lino sesamo e papavero, sale marino integrale
<b>PANE GIRASOLE:</b> Farina integrale di grano tenero, acqua, semi di girasole, sale marino integrale
<b>PANE SESAMO:</b> Farina integrale di grano tenero, acqua, semi di sesamo, sale marino integrale
<b>PANE CASERECCIO PUGLIESE:</b> Farina integrale di grano tenero Tipo O, semola di grano duro, acqua, semi di sesamo, sale marino integrale, lievito (anche senza sale)
<b>PANE DI SEMOLA:</b> Semola di grano duro, acqua, sale marino integrale, lievito
<b>PANE CASERECCIO CON NOCI:</b> Semola di grano duro, acqua, sale marino integrale, noci, lievito
<b>PANE GIALLO:</b> Farina integrale di grano tenero Tipo O, acqua, farina di mais, farina di segale, farina di grano saraceno, farina di ceci, sale, lievito
<b>PAN TRANVAI:</b> Farina integrale di grano tenero, acqua, uvetta sultanina, nocciole, mandorle, albicocche, zucchero di canna, sale marino integrale

**LE FARINE, RIGOROSAMENTE BIO, VENGONO ACQUISTATE DAL MOLINO SEBRINO**

**IL PANE PRODOTTO IN FORME DA 1 KG – TRANNE IL TRANVAI, DA KG. 0,500  
VIENE COTTO IN FORNO A LEGNA E LIEVITATO CON LIEVITO MADRE**