

SCHEMA TECNICA

RUSTICO MADRE INTEGRALE CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA E FIOCCHI DI AVENA 550g-CT 5,5kg COTTO SU PIETRA

N.B. per i prodotti formati a mano le misure sono indicative:
circa 26/28x12x h8cm) IVA:4%



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF026
Codice EAN\GTIN	8058180458618
Denominazione di Vendita	PANE TIPO INTEGRALE CON FIOCCHI DI AVENA COTTO SURGELATO
Denominazione Commerciale	RUSTICO MADRE INTEGRALE CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA E FIOCCHI DI AVENA
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	farina integrale grossa di FRUMENTO tenero [58 %], acqua , lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0",acqua) [10%],focchi di AVENA][3 %], sale, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero)



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto cotto surgelato conservare a -18°C. Per far risaltare il profumo di questo pane artigianale ottenuto con solo lievito madre in purezza si consiglia di: Scongellare a temperatura ambiente per circa 60/90 minuti e dorare in forno preriscaldato ventilato a 200°C per circa 15 minuti; oppure dorare direttamente dal freezer a 200°C per circa 20 min.N.B. Si raccomanda, dopo la cottura, di lasciare riposare il pane per 10 min. affinché il calore si distribuisca uniformemente. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

N.B. Grazie al lievito madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che il lievito madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quarto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti e migliora digestione e metabolismo.

Calo Peso dopo la cottura (%) 3,00 (+/- 3%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1044 kj
	Calorie	247 kcal
	Grassi	2,0 g
	di cui saturi	0,4 g
	Carboidrati	44 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Fibre	6,3 g
	Proteine	10,3 g
	Sale	1,2 g

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

SCHEMA TECNICA

**RUSTICO MADRE INTEGRALE CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
E FIOCCHI DI AVENA 550g-CT 5,5kg COTTO SU PIETRA**

**N.B. per i prodotti formati a mano le misure sono indicative:
circa 26/28x12x h8cm) IVA:4%**



Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine.
Uova, Arachidi, Semi di sesamo ,Soia, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2, Senape.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

SCHEMA TECNICA

**RUSTICO MADRE INTEGRALE CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
E FIOCCHI DI AVENA 550g-CT 5,5kg COTTO SU PIETRA**

**N.B. per i prodotti formati a mano le misure sono indicative:
circa 26/28x12x h8cm) IVA:4%**



CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA: HDPE

PESO BUSTA:42g

PESO CARTONE: 410g

MISURE CARTONE: 598x259xh280

PESO PER PEZZO CIRCA (g): 550

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,5

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,952

PEZZI MEDI PER CARTONE: 10 **(SI GARANTISCE IL PESO PER CARTONE, NON IL PESO DEL SINGOLO PEZZO)**

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET:7

CARTONI PER PALLET: 42

ALTEZZA PALLET mm: 2110

N.B. I PLUS DI QUESTO PANE ARTIGIANALE SONO: Cotto su pietra, Con farine integrali (con crusca a scaglia larga), Con lievito madre in purezza, Senza lievito di birra, A BASSO CONTENUTO DI GRASSI, AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE, FONTE DI PROTEINE.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it