



Revisione del 22/07/2019

## CROSTINI DI FARRO

**DESCRIZIONE DEL PROCESSO** - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina integrale di Farro biologico (Spelta), viene utilizzato un "lievito madre" ottenuto dalla stessa farina. Si procede con una serie di 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 piccoli filoncini, tipo baguette, uniformi fra loro per ottenere la giusta dimensione delle piccole fette, segue poi lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e biscottatura, 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 Farro biologico macinato a pietra.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: marrone chiaro
- Odore: profumo tipico del cereale tostato, senza odori estranei
- Sapore: gradevole gusto casereccio, tipico del Farro biologico, senza alterazioni.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: < 1%

**INGREDIENTI** - Farina integrale di farro macinata a pietra (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 NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
- Valore energetico	Kcal KJ	406 1742
- Grassi di cui:	g	4,6
acidi grassi saturi	g	0,7
- Carboidrati di cui:	g	67
zuccheri	g	3,8
- Fibra alimentare	g	5,9
- Proteine	g	13,1
- Sale	g	1,2

**PROVENIENZA MATERIE PRIME:**

**ORGANISMO DI CONTROLLO:**

**DURATA DEL PRODOTTO (TMC):**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

**PRESENZA DI GLUTINE:**

Da agricoltura biologica, coltivate e prodotte in Italia

ICEA - IT BIO 006 H 317

12 mesi

riporre in luogo fresco e asciutto

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