



Revisione del 22/07/2019

## FETTE BISCOTTATE DI KAMUT®

**DESCRIZIONE DEL PROCESSO** - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina integrale bio di Farro (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 grossi filoni, uniformi fra loro per ottenere la giusta dimensione delle fette, segue poi lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e biscottatura, poi 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 VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI

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