



PRODOTTO FINITO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Fette Bisc. Int. Senatore Cappelli

### DESCRIZIONE DEL PROCESSO

Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina di grano duro int. bio Senatore C., viene utilizzato il “lievito madre” ottenuto dal grano duro Khorasan Kamut, si procede con una serie 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 grano duro int. Senatore Cappelli.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo chiaro punteggiato da minuscole fibre
- Odore: profumo tipico del grano antico, senza odori estranei
- Sapore: gusto dolce/rustico e ricco aroma, tipico del g.d. int. bio Senatore C., senza alterazioni.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: ≤ 1%

**INGREDIENTI** - Farina integrale di **grano** duro Senatore Cappelli (87%)\* - olio extra vergine di oliva estratto a freddo\* - lievito madre di **grano** Khorasan Kamut\*\* - 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	402
	KJ	1694
- Grassi di cui:	g	7,6
acidi grassi saturi	g	1,2
- Carboidrati di cui:	g	62,2
zuccheri	g	3,8
- Fibra alimentare	g	7,5
- Proteine	g	12,7
- 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)