



Revisione del 22/07/2019

CROSTINI DI KAMUT®

DESCRIZIONE DEL PROCESSO - Nella lavorazione di questo prodotto, assieme alla farina Khorasan Kamut®, viene utilizzato un "lievito madre" ottenuto dalla stessa farina, si procede con una serie di impasti (rinfreschi) 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 grano Khorasan Kamut® mac. a pietra.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo chiaro
- Odore: tipico del Kamut, senza odori estranei
- Sapore: gusto dolce e ricco aroma, tipico del Kamut, senza alterazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Umidità: 3% max
- Ceneri: ≤ 1%

INGREDIENTI - Farina di grano Khorasan Kamut® macinata a pietra* (87%) - olio extra vergine di oliva estratto a freddo* (13%) - 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	417
	KJ	1759
- Grassi di cui:	g	5,3
acidi grassi saturi	g	0,9
- Carboidrati di cui:	g	67
zuccheri	g	5,1
- Fibra alimentare	g	4,5
- Proteine	g	14
- Sale	g	1,2

PROVENIENZA MATERIE PRIME: da agricoltura biologica, UE/NON UE
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