

# SCHEDA TECNICA

**RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE**  
**CT.5,004 N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE**  
**MISURE IN CM SONO INDICATIVE (circa 26/28x12x h8cm)**  
**IVA:4%**



## PRINCIPALE

|                               |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto               | SCPF507                                                                                                                                                                                    |
| Codice EAN\GTIN               | 8058180459257                                                                                                                                                                              |
| Denominazione di Vendita      | Pane<br>con Semola 100% di Pasta Madre<br>cotto surgelato                                                                                                                                  |
| Denominazione Commerciale     | RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE                                                                                                                                           |
| Paese di Origine              | ITALIA                                                                                                                                                                                     |
| Vita commerciale del Prodotto | Da consumarsi preferibilmente entro 366<br>giorni dalla data di produzione                                                                                                                 |
| Ingredienti                   | semola rimacinata di GRANO duro [58,8 % ], acqua, pasta madre [11 % ] (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua),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.<br>Modalità di preparazione:<br>1. Scongelerare il pane 2 ore a temperatura ambiente e porre in vendita all'interno in un sacchetto.<br>2. Scongelerare il prodotto la sera precedente (12 ore) a temperatura ambiente all'interno del cartone e porre in vendita all'interno di un sacchetto.<br>Per far risaltare il profumo di questo pane ottenuto con solo pasta madre si consiglia<br>3. Dorare il prodotto già scongelato a 220 °C per 13/15 minuti (190 °C forno tipo bar);<br>4. Dorare direttamente dal freezer al forno per 30 minuti a 220°C (190 °C forno tipo bar).<br>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 72/96 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco. <b><u>N.B. Grazie alla pasta madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che la pasta madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quinto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti.</u></b> |
| Calo Peso dopo la cottura (%)                  | 4% (+/- 1%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

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

|                                                     |                            |          |
|-----------------------------------------------------|----------------------------|----------|
| Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto | Energia                    | 1027 kJ  |
|                                                     | Calorie                    | 242 kcal |
|                                                     | Grassi                     | 0,8 g    |
|                                                     | di cui acidi grassi saturi | 0,2 g    |
|                                                     | Carboidrati                | 48 g     |
|                                                     | di cui zuccheri            | 0,7 g    |
|                                                     | Fibre                      | 2,1 g    |
|                                                     | Proteine                   | 9,4 g    |
| Allergeni e allergeni potenziali                    | Sale                       | 1,9 g    |

Allergeni: Cereali contenenti glutine.

Può contenere tracce di: Uova, Semi di sesamo ,Soia, Latte, Frutta a guscio, 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

## SCHEDA TECNICA

**RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE**  
**CT.5,004 N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE**  
**MISURE IN CM 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 (g): 556 (+/- 2%)

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,004

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,456

PEZZI PER CARTONE: 9 (Garantiamo il peso per cartone non il peso del singolo pezzo)

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET: 6

CARTONI PER PALLET: 36

ALTEZZA PALLET mm: 1830

**N.B. I PLUS DI QUESTO PANE SONO: Cotto su pietra, Con Semola rimacinata di grano duro, Lievitato 100% con pasta madre, Senza lievito di birra, Senza grassi aggiunti, 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](mailto:info@ilpanificiodicamillo.it)- Sito: [www.ilpanificiodicamillo.it](http://www.ilpanificiodicamillo.it)