



Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte"

SCHEDA TECNICA

Denominazione Prodotto: Pane di Iermano d'Aspromonte

Descrizione Prodotto dalla panificazione con lievitazione naturale (lievito madre) di farina di segale. La formatura e la lievitazione richiedono almeno 6 ore. La cottura avviene in forni a legna con pietra refrattaria.

Ingredienti: Farina di Iermano d'Aspromonte, sale, acqua e lievito madre (Allergeni, additivi e OGM non impiegati all'interno del processo produttivo)

Confezionamento e Commercializzazione: Il pane ancora caldo viene in buste di carta oppure freddo in buste da sottovuoto. Il prodotto rimane morbido per almeno una 10 giorni.

Caratteristiche: Di colore scuro e sapore caratteristico del pane a lievitazione naturale.

Valori Nutrizionali	Medi per 100 gr di prodotto: Proteine (g) 8.3 Grassi (g) 1.7 Carboidrati (g) 45.4 H ₂ O (g) 37.0 Fibre(g) 4.6 Kcal 219 KJ 915
---------------------	---