

**FORNO “IL PANE DI RANZANO”**

P.zza Cavalieri 4 Ranzano

**SCHEMA TECNICA “FILONCINO FRANCESE 80 GR.”**

Pane tipo “0”

<b>Descrizione</b>	Prodotto a lievitazione naturale, lavorato con metodo meccanico e manuale
<b>Ingredienti</b>	<b>Farina di grano tenero tipo “0”</b> , acqua, <b>lievito madre</b> , lievito di birra, sale. <b>Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti</b>
<b>Peso</b>	80 gr. circa
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: forma sottile ed allungata con crosta croccante Sapore: gradevole; Odore: gradevole, Colore: chiaro dorato
<b>Miscelazione Lievitazione</b>	Gli ingredienti vengono impastati tramite movimentazione meccanica per 20 minuti circa. L’impasto viene poi lavorato meccanicamente con formatrice e spezzatrice. Viene successivamente lasciato lievitare per 45 minuti.
<b>Cottura</b>	Cotto per un tempo di 20 minuti con forno a pellet ad una temperatura di 230°C
<b>Trasporto</b>	Furgoni chiusi ed igienicamente idonei, utilizzati per il solo trasporto alimentare
<b>Conservazione</b>	Conservare in un luogo fresco ed asciutto
<b>Shelf life</b>	Prodotto giornaliero, quindi fresco di giornata, durata di un giorno
<b>Luogo produzione</b>	Piazza Cavalieri, 4 - Ranzano di Palanzano (PR)
<b>Allergeni contenuti</b>	Glutine
<b>Lista allergeni da contaminazioni crociate</b>	Il prodotto può contenere tracce di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereali contenenti glutine</li> <li>• Arachidi e prodotti a base di arachidi</li> <li>• Soia e prodotti a base di soia</li> <li>• Frutta a guscio</li> </ul>
REV 2018 MARZO	Revisionato da Coppi Gianluca

Per ulteriori informazioni sulla presenza di allergeni nel prodotto contattare

[ilpanediranzano@biricca.it](mailto:ilpanediranzano@biricca.it)
**0521 898188**