



# Miscela di farina per Pane

# Altograno®

| Valori nutrizionali medi   | Unità di misura | Valori medi per 100 g |
|----------------------------|-----------------|-----------------------|
| Energia                    | kcal/100 g      | 332                   |
| Energia                    | kJ/100 g        | 1404                  |
| Grassi                     | g/100 g         | 1,3                   |
| di cui acidi grassi saturi | g/100 g         | 0,4                   |
| Carboidrati                | g/100 g         | 61,2                  |
| di cui zuccheri            | g/100 g         | 1,4                   |
| Fibre*                     | g/100 g         | 8                     |
| Proteine                   | g/100 g         | 15                    |
| Sale                       | g/100 g         | 0,005                 |
| Fosforo                    | mg/100 g        | 350                   |
| Zinco                      | mg/100 g        | 2,8                   |
| Ferro                      | mg/100 g        | 4,4                   |
| Potassio                   | mg/100 g        | 324                   |
| Magnesio                   | mg/100 g        | 90                    |

(\*): AOAC Official Method of Analysis (OMA) 2017.16

### Ingredienti:

Miscela di farina **Altograno®** (farina di **frumento**, germe di **grano** disoleato (20%), fibra di **frumento** (3,6%)), lievito naturale di **frumento** in polvere.

### Allergeni:

Può contenere: **SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO.**

Prodotto in atmosfera protettiva

| Modalità di impiego<br>(Pan bauletto/Panini) |             |
|----------------------------------------------|-------------|
| Altograno Pane                               | 500 g       |
| Acqua                                        | 350 g circa |
| Sale                                         | 10 g        |
| Lievito di birra secco<br>Molino Casillo     | 7 g         |

Impastare **Altograno® Pane** con acqua, lievito e sale fino ad ottenere un impasto liscio e ben lavorabile. Far riposare l'impasto in una ciotola coperto per circa 15 minuti.

- Pezzatura per pan bauletto (varia a seconda della capienza dello stampo)

- Pezzatura panini circa 50 grammi

Passato il tempo di riposo:

- Formare un filone da adagiare nello stampo (Pan bauletto)

- Formare delle palline (panini)

Coprire i pani, posizionare in un luogo caldo e far lievitare per circa 1 ora.

Cottura in forno ventilato: 200° - 210°C

Per i panini 10 - 12 minuti circa

Per il bauletto a seconda delle dimensioni del pane **PER ENTRAMBI FINO A DORATURA.**

(la temperatura e i tempi di cottura, possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato).

# 500g e

Conservare in luogo fresco e asciutto

Da consumarsi preferibilmente entro il: (vedi data stampata sul fianco della confezione)

Prodotto e confezionato da:

SINERGIE MOLITORIE S.c.a.r.l - Via S. Elia Z.I. 70033 Corato (BA) - Italia

**INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONE:**  
**RACCOLTA PLASTICA**  
**SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE**

