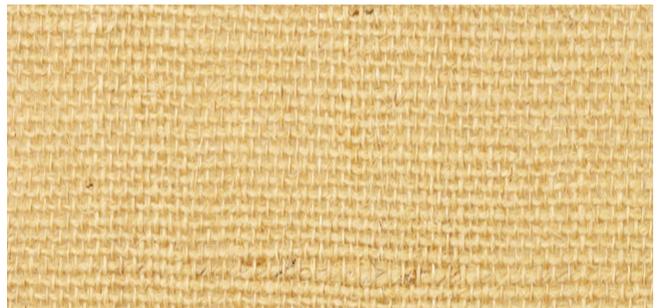




PROPOSTE 2022



Le nostre linee di prodotti

PRODOTTI DA FORNO TRADIZIONALI

GRISSINI TIRATI A MANO

Con farine Italiane, utilizzando solo lievito madre in un ciclo di lenta lievitazione naturale. Disponibili nella ricetta all'Olio Extravergine, **Integrali**, **al Riso Venere**, all'Acqua, **all'Olio di Riso**, **al Mais**, ai Cereali e Semi.



NUVOLOTTI

Acqua - Olio di Riso - Mais - Bacon



GRISSIN BALLS

Mais - Peperoncino - Cipolla - Curcuma - Pizza



FOGLIE DI GRANO

Gusto classico



NEXT

Mais - Pizza - Cipolla - Curcuma - Peperoncino - Bacon



Grissini con Olio Extravergine di Oliva

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011576

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1960 kJ/417 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,2 g 1,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	71,0 g 2,2 g
- Fibre	3,4 g
- Proteine	11,0 g
- Sale	1,8 g

INGREDIENTI

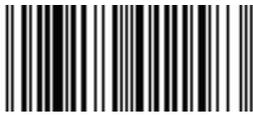
- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero granito
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini Integrali

Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale utilizzando solo lievito madre.

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011583

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1750 kJ/416 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	11,0 g 1,8 g
- Carboidrati di cui zuccheri	59,0 g 2,0 g
- Fibre	9,5 g
- Proteine	15,4 g
- Sale	1,97 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero integrale
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero granito
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini con Farina di Riso Venere Italiano

Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale utilizzando solo lievito madre.

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** scuro
- **ODORE:** intenso



CODICE EAN - 8023180011545

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1950 kJ/415 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,0 g 1,2 g
- Carboidrati di cui zuccheri	70,5 g 2,5 g
- Fibre	3,1 g
- Proteine	11,2 g
- Sale	1,1 g

INGREDIENTI

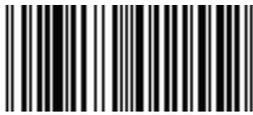
- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Farina di riso Venere (integrale)
- Olio di riso (8%)
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini all'Acqua

Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale utilizzando solo lievito madre.

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011552

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1673 kJ/395 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	2,5 g 0,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	75,0 g 3,5 g
- Fibre	4,8 g
- Proteine	12,0 g
- Sale	1,7 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Farina di **grano** tenero granito
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini con Olio di Riso

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 802318001156

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1777 kJ/422 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	10,0 g 2,4 g
- Carboidrati di cui zuccheri	69,0 g 2,0 g
- Fibre	4,6 g
- Proteine	10,0 g
- Sale	1,9 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio di riso (12%)
- Farina di **grano** tenero granito
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini con Farina di Mais

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011606

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia

VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1734 kJ/411 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,6 g 1,6 g
- Carboidrati di cui zuccheri	69,2 g 2,5 g
- Fibre	5,8 g
- Proteine	11,2 g
- Sale	2,1 g

INGREDIENTI

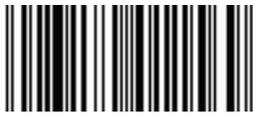
- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio extravergine di oliva
- Farina di mais (25%)
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini ai Cereali e Semi

Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale utilizzando solo lievito madre.

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** scuro
- **ODORE:** intenso



CODICE EAN - 8023180011569

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1747 kJ/415 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,6 g 1,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	66,0 g 3,0 g
- Fibre	6,1 g
- Proteine	13,0 g
- Sale	1,8 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Mix di farine di **cereali** (segale, soia, mais, orzo) e semi (sesamo, miglio, soia, avena fioccata)
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini Sottili all'Acqua

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011774

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1673 kJ/395 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	2,5 g 0,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	75,0 g 3,5 g
- Fibre	4,8 g
- Proteine	12,0 g
- Sale	1,7 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Farina di **grano** tenero granito
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini Sottili all'Olio di Riso

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011750

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1777 kJ/422 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	10,0 g 2,4 g
- Carboidrati di cui zuccheri	69,0 g 2,0 g
- Fibre	4,6 g
- Proteine	10,0 g
- Sale	1,9 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio di riso (12%)
- Farina di **grano** tenero granito
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini Sottili al Mais

Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale utilizzando solo lievito madre.

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180011767

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1734 kJ/411 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,6 g 1,6 g
- Carboidrati di cui zuccheri	69,2 g 2,5 g
- Fibre	5,8 g
- Proteine	11,2 g
- Sale	2,1 g

INGREDIENTI

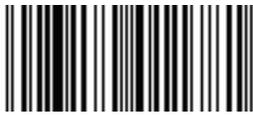
- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **mais** (25%)
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Grissini Sottili ai Cereali e Semi

*Grissino tirato a mano dopo una lenta lievitazione naturale
utilizzando solo lievito madre.*

- **FORMA:** grissino tirato a mano
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** scuro
- **ODORE:** intenso



CODICE EAN - 8023180011781

PESO NETTO CONFEZIONE	200g
CONFEZIONI PER CARTONE	20
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Artigianale e tirati a mano
CLASSE MERCEOLOGICA	Prodotto da forno - grissino tipo "0"
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1747 kJ/415 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,6 g 1,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	66,0 g 3,0 g
- Fibre	6,1 g
- Proteine	13,0 g
- Sale	1,8 g

INGREDIENTI

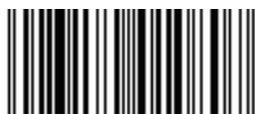
- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Mix di farine di **cereali** (segale, soia, mais, orzo) e semi (sesamo, miglio, soia, avena fiocciata)
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito madre (farina di **grano**/acqua)
- Sale



Nuvolotti

Bocconcino bislungo croccante come un grissino

- **FORMA:** bocconcino bislungo
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- (*) **COLORE:** dorato chiaro
- (*) **ODORE:** di mais



(*) **CODICE EAN** - 8023180010807



PESO NETTO CONFEZIONE	300g
CONFEZIONI PER CARTONE	12
CARTONI PER PALLET	18 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	6 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Linea automatizzata
CLASSE MERCEOLOGICA	Sostitutivo del pane
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia

Gusto ACQUA



Gusto OLIO DI RISO



Gusto MULTICEREALE



Gusto BACON



(*) **VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)**

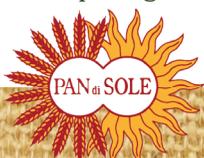
- Energia	1734 kJ/411 kcal
- Grassi	9,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,6 g
- Carboidrati	69,2 g
di cui zuccheri	2,5 g
- Fibre	5,8 g
- Proteine	11,2 g
- Sale	2,1 g

(*) **INGREDIENTI**

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **mais** (25%)
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito
- Sale



*I valori sono riferiti al gusto Mais e variano per ogni singolo gusto



Grissin Balls

Piccolo bocconcino croccante come un grissino

- **FORMA:** bocconcino piccolo
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- (*) **COLORE:** dorato chiaro
- (*) **ODORE:** di pizza



(*)**CODICE EAN** - 8023180011712



PESO NETTO CONFEZIONE	150g
CONFEZIONI PER CARTONE	12
CARTONI PER PALLET	30 (opz doppio EPAL: 60 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	10 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Linea automatizzata
CLASSE MERCEOLOGICA	Sostitutivo del pane
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia

Gusto CIPOLLA



Gusto MAIS



Gusto PEPERONCINO



Gusto CURCUMA



(*)**VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)**

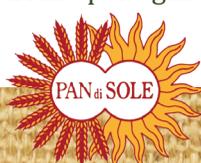
- Energia	1715 kJ/406 kcal
- Grassi	8,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
- Carboidrati	69,0 g
di cui zuccheri	2,7 g
- Fibre	3,6 g
- Proteine	10,6 g
- Sale	2,3 g

(*)**INGREDIENTI**

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio di riso
- Pomodoro in polvere
- Origano disidratato
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito
- Sale



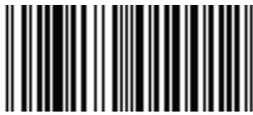
*I valori sono riferiti al gusto Pizza e variano per ogni singolo gusto



Foglie di Grano

Sfoglie croccanti e friabili come un cracker

- **FORMA:** della foglia di alloro
- **STRUTTURA:** compatta ad elevata friabilità
- **COLORE:** dorato chiaro
- **ODORE:** neutro



CODICE EAN - 8023180010012

PESO NETTO CONFEZIONE	150g
CONFEZIONI PER CARTONE	12
CARTONI PER PALLET	30 (opz doppio EPAL: 30 cartoni)
PALLETIZZAZIONE	10 cartoni x 3 strati
TIPO PALLET	EPAL (cm 80 x 120 x 112h)
SHELF-LIFE	8 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto
LAVORAZIONE	Linea automatizzata
CLASSE MERCEOLOGICA	Sostitutivo del pane
LUOGO DI PRODUZIONE	Mede Lomellina (PV) - Italia



VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)

- Energia	1749 kJ/415 kcal
- Grassi di cui acidi grassi saturi	9,0 g 1,5 g
- Carboidrati di cui zuccheri	70,0 g 2,7 g
- Fibre	4,8 g
- Proteine	11,0 g
- Sale	1,9 g

INGREDIENTI

- Farina di **grano** tenero tipo "0"
- Olio extravergine di oliva
- Farina di **grano** tenero maltato
- Lievito
- Sale



Disponibili a breve

...giusto il tempo di perfezionare le ricette...

la passione per le cose buone italiane rende i nostri fornai degli instancabili ricercatori di gusti originali ed equilibrati nell'inconfondibile stile italiano e presto ci stupiranno con nuove proposte:

Next

*Piccoli tronchetti croccanti con farina di mais,
leggeri e cotti al forno*

*...uno snack cotto al forno
leggero, digeribile e adatto
in tutte le occasioni sfiziose
pausa, merenda o aperitivo...*



Foglie di Grano

*Le nostre famose sfoglie
croccanti e friabili come un cracker*

*...arricchite in superficie con
granelli di sale marino iodato
e insaporite naturalmente con
rosmarino e basilico...*

Grissini Farro e Sesamo

*i nostri grissini artigianali
con lievito madre e stirati a mano*

*...in un impasto impreziosito da
FARRO e semi di SESAMO...*



...e altro ancora...



Prodotti da forno funzionali

Solo a marchio del cliente

I prodotti funzionali hanno la stessa fragranza e gusto degli altri prodotti da forno Pan di Sole. Alcuni esempi di prodotti da forno funzionali, disponibili in vari gusti:

GRISSINETTI AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE E FIBRE

GRISSINETTI AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE, FIBRE E CON VERDURE

GRISSINETTI AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

...Per qualsiasi esigenza di sviluppo di prodotti da forno funzionali contattateci...

***Grissinetti con beta glucani, per il mantenimento normali livelli di colesterolo* nel sangue
Grazie ai beta-glucani da crusca di avena, contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue****

*L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani

Grissinetti con alfa ciclodestrine, per la riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale*

*L'assunzione di alfa ciclodestrina come parte di un pasto contenente amido contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale (dopo quel pasto). L'effetto benefico si ottiene con il consumo di alfa-ciclodestrina nell'ambito del pasto. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 5 g di alfa-ciclodestrina per 50 g di amido in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata.

Il nostro grissino con lievito madre

Per fare il Lievito Madre (detto lievito naturale o pasta acida) occorre competenza e tempo. Esso va accudito, rinfrescato e tenuto sotto assiduo controllo.

Il nostro grissino con lievito madre, si differenzia da altri prodotti con lievito di birra per la maggiore conservabilità, migliore digeribilità, la lunga lievitazione naturale (dalle 19 alle 20 ore) e la conseguente migliore caratteristica organolettica.

L'artigianalità del nostro grissino, con lievito madre, stirato a mano, richiede una lavorazione di molte ore, infatti la loro tiratura viene interamente fatta dalle sapienti mani dei nostri esperti operatori.

Per fortuna agli italiani piace la qualità e grazie ad una sempre più corretta informazione alimentare, negli ultimi anni gli stessi sono divenuti via via molto attenti alla loro alimentazione in modo da garantirsi un modo di vivere sempre più sano. E' per questo che il nostro prodotto è apprezzato da una sempre più vasta quantità di consumatori.





www.pandisole.it

