

## Caratteristiche e consigli utili:

- i tempi di impasto e di lievitazione, nonché quelli di cottura sono indicativi e dipendono dalle attrezzature utilizzate e dagli ambienti a disposizione.
- è consigliabile un impasto lento ed uso di acqua fredda in quanto la farina utilizzata per produrre ITALOBREAD è molto ricca di ceneri e semi che possono ostacolare la formazione della maglia glutinica se impastato ad elevate velocità.
- non è consigliabile far lievitare eccessivamente ITALOBREAD in quanto potrebbe formarsi una crosta troppo spessa ed il prodotto perderebbe la caratteristica di mantenersi fresco nel tempo.
- vista la particolare funzionalità degli enzimi naturali presenti nel mix dobbiamo tener conto che una volta sottoposto a cottura ITALOBREAD effettua una buona parte dello sviluppo in forno, meglio quindi infornare il pane ancora giovane anzi che troppo lievitato.
- E' consigliabile effettuare tagli decorativi sulla superficie di ITALOBREAD solo dopo aver lasciato l'impasto lievitato per qualche minuto all'aria, senza copertura superficiale.
- la percentuale di "farina di grani antichi" sul prodotto finito, seguendo la ricetta base, risulta essere del 46%. Nel caso in cui ITALOBREAD venga pubblicizzato al banco vendita con cartelli riportanti la dicitura " con grani antichi...)" indicare la percentuale di presenza nel pane .
- il prodotto ITALOBREAD non è un prodotto biologico ma bensì una miscela pronta all'uso con farine biologiche ( tipo 2 bio macinata a pietra, segale integrale, semola di grano duro).
- ITALOBREAD contiene allergeni: FRUMENTO, SESAMO e in etichetta deve essere dichiarato: può contenere tracce di frutta a guscio e derivati, latte e latticini incluso lattosio, uova e derivati, soia e derivati.
- le caratteristiche qualitative del prodotto, riferite alla sua composizione, fanno sì che esso sia particolarmente digeribile, ricco di Sali minerali e vitamine ( presenza di germe di grano intatto per merito della macinazione a pietra della farina tipo 2), ricco di fibre.
- nonostante l'elaborazione di numerose ricette la carta vincente di questo prodotto semilavorato è la semplicità di utilizzo e la ricetta base, per pane rustico, risulta essere al momento la più apprezzata.
- il sito internet, interamente dedicato ad ITALOBREAD, riporta tutta la documentazione necessaria al corretto utilizzo, scheda tecnica ed analisi, ricette, caratteristiche e contatti per la distribuzione, nonché servizio tecnico ed informativo sempre attivo.

- ITALOBREAD, oltre a rappresentare un pane rustico con caratteristiche qualitative elevate, ha un significato molto particolare relativo alla sua effettiva composizione:

farina tipo 2 di grani antichi macinata a pietra proveniente dall'Italia Centrale, farina integrale di segale proveniente da coltivazioni del Nord Italia, semola di grano duro caratteristica del nostro meridione, un pane che racchiude in sé le principali farine italiane ed ognuna di loro contribuisce in modo indispensabile ed autentico ad un "gusto nazionale".

[www.italobread.it](http://www.italobread.it) – [info@italobread.it](mailto:info@italobread.it)