

»»» *Forno* «««  
**LO CONTE**

**Buoni come il pane**



# SALTIMBOCCA



100  
%

PRODOTTO ARTIGIANALE  
**20 ORE**  
DI LIEVITAZIONE

**CON LIEVITO MADRE**  
SENZA GRASSI AGGIUNTI



## INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante E200-E282

## ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

## DESCRIZIONE

il SALTIMBOCCA è un panino schiacciato particolarmente leggero, perché realizzato un impasto per pizza, con lievitazione di 20 ore e cotto in forno a pietra, E' totalmente privo di olio vegetale e strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera e senza rinunciare al gusto

## DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Scaldare il SALTIMBOCCA su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale farcire risulterà delizioso con salumi, formaggi e contorni a piacere....ottimo anche come pane.

## SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: <b>001</b>	Descrizione prodotto: <b>SALTIMBOCCA</b>	Cod. EAN: <b>8033224479804</b>	Iva: <b>4%</b>
Peso confezione: <b>480g</b>	pezzi per confezione: <b>4</b>	dimensione confezione (cm): <b>L 20 x P 25 x H 4</b>	shelf-life: <b>60 giorni</b>
EAN cartone: <b>08033224479804</b>	peso lordo cartone (kg): <b>6,200</b>	Confezioni per crt.: <b>12</b>	Dimensioni ct. (cm): <b>L 29 x P 39 x H 25</b>
Cartoni per strato: <b>8</b>	Strati per Pallet: <b>4</b>	Cartoni per Pallet: <b>32</b>	Altezza pallet incluso bancale (cm): <b>115</b>

# PAN BURGER



100  
%

PRODOTTO ARTIGIANALE  
**20 ORE**  
DI LIEVITAZIONE

**CON LIEVITO MADRE**  
SENZA GRASSI AGGIUNTI



INGREDIENTI	Farina di *grano tenero tipo "0", semola rimacinata di *grano duro, sale, destrosio, farina di *frumento maltato, lievito naturale (farina di *grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante E200-E282
ALLERGENI	*Contiene glutine, può contenere tracce di soia
DESCRIZIONE	il PAN BURGER è un panino schiacciato particolarmente leggero, perché realizzato un impasto per pizza, con lievitazione di 20 ore e cotto in forno a pietra, E' totalmente privo di olio vegetale e strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera e senza rinunciare al gusto
DESTINAZIONE ED IMPIEGO	Scaldare il PAN BURGER su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale farcire con hamburger e contorni a piacere. Si può gustare anche con salumi, formaggi e verdure. E' ottimo da utilizzare anche come pane.

## SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: <b>002</b>	Descrizione prodotto: <b>PAN BURGER</b>	Cod. EAN: <b>8033224479811</b>	Iva: <b>4%</b>
Peso confezione: <b>480g</b>	pezzi per confezione: <b>4</b>	dimensione confezione (cm): <b>L 14 x P 32 x H 5</b>	shelf-life: <b>60 giorni</b>
EAN cartone: <b>08033224479811</b>	peso lordo cartone (kg): <b>6,200</b>	Confezioni per crt.: <b>12</b>	Dimensioni ct. (cm): <b>L 29 x P 39 x H 25</b>
Cartoni per strato: <b>8</b>	Strati per Pallet: <b>4</b>	Cartoni per Pallet: <b>32</b>	Altezza pallet incluso bancale (cm): <b>115</b>



# PANUOZZO



100  
%

PRODOTTO ARTIGIANALE  
**20 ORE**  
DI LIEVITAZIONE

**CON LIEVITO MADRE**  
SENZA GRASSI AGGIUNTI



#### INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante E200-E282

#### ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

#### DESCRIZIONE

il PANUOZZO è un panino schiacciato particolarmente leggero, perché realizzato un impasto per pizza, con lievitazione di 20 ore e cotto in forno a pietra, E' totalmente privo di olio vegetale e strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera e senza rinunciare al gusto

#### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Scaldare il PANUOZZO su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale farcire risulterà delizioso con salumi, formaggi e contorni a piacere....ottimo anche come pane.

#### SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: <b>003</b>	Descrizione prodotto: <b>PANUOZZO</b>	Cod. EAN: <b>8033224479835</b>	Iva: <b>4%</b>
Peso confezione: <b>480g</b>	pezzi per confezione: <b>2</b>	dimensione confezione (cm): <b>L 12 x P 32 x H 5</b>	shelf-life: <b>60 giorni</b>
EAN cartone: <b>08033224479835</b>	peso lordo cartone (kg): <b>6,200</b>	Confezioni per crt.: <b>12</b>	Dimensioni ct. (cm): <b>L 29 x P 39 x H 25</b>
Cartoni per strato: <b>8</b>	Strati per Pallet: <b>4</b>	Cartoni per Pallet: <b>32</b>	Altezza pallet incluso bancale (cm): <b>115</b>

# Forno LO CONTE

Buoni come il pane



100%  
PRODOTTO ARTIGIANALE  
20 ORE  
DI LIEVITAZIONE

CON LIEVITO MADRE  
SENZA GRASSI AGGIUNTI

## e cotti nel forno a pietra

*La lievitazione naturale richiede un notevole numero di ore di fermentazione (circa 20/24 ore) e il risultato è un prodotto ricco di buchi, con una crosta elastica e compatta, dalle innumerevoli proprietà salutari*

*La lenta fermentazione riduce notevolmente i lieviti presenti nella farina inoltre permette la crescita o sviluppo dei batteri benefici (lactobacilli) che rendono la pasta madre più digeribile e tollerabile dagli individui che reagiscono sfavorevolmente ai contenuti eccessivi di lievito presente nei pani più comunemente in commercio.*

*il pane a lievitazione naturale genera anche un maggiore senso di sazietà post-pasto e la sua acidità garantisce un abbassamento del contenuto in micro-organismi patogeni del cibo con effetto benefico sulla flora intestinale*

 *Forno*   
**LO CONTE**

Forno Lo Conte srls  
Via San Nicola a Trignano - 83031 Ariano Irpino (Av)  
tel. 0825 876425 - Fax 0825 1801001

[www.fornoloconte.it](http://www.fornoloconte.it) - [info@fornoloconte.it](mailto:info@fornoloconte.it)