



Antico Molino
F.lli Persello

SCHEDA TECNICA

Linea **DOLCI**

MIX LIEVITATI

Rev.2 del 12/2021

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	MIX LIEVITATI	
Denominazione legale	Preparato per panettoni, colombe e veneziane	
Destinazione d'uso	Per prodotti da forno a lunga lievitazione.	
Shelf life conf. in carta	6 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, emulsionante (E471), sale, latte scremato in polvere, destrosio, aromi, alfa amilasi.	
Produzione e confezionamento	Prodotto nello stabilimento di via Gardizza, 9/b - 48017 Conselice (RA) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

Calorie	1584kJ – 374 Kcal
Grassi	2,80g
di cui saturi	1,60g
Carboidrati	77,00g
di cui zuccheri	22,00g
Fibra	2,30g
Proteine	8,90g
Sale	0,82g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

Cereali contenenti glutine	+
Crostacei	-
Uova	tr
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	tr
Latte	+
Frutta a guscio	tr
Sedano	-
Senape	tr
Sesamo	tr
Anidride Solforosa e solfiti	-
Lupino	-
Molluschi	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo	
1kg di MIX LIEVITATI è sufficiente per la preparazione di tre stampi da 750g	
Ricetta: Preimpasto	Preparazione
Farina MIX LIEVITATI	600g
LIEVITER (conf. all'interno)	150g
Acqua	350g
Burro	200g
Farina Manitoba	150g
Tuorli	100g
Lievito di birra	1g
Totale	1551g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Aggiungere poi il burro ammorbidito. Lasciare lievitare a temperatura di 26°-28°C per 13 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

Ricetta: Impasto	Preparazione
Farina MIX LIEVITATI	400g
Burro	150g
Zucchero	150g
Tuorli	150g
Acqua	60g
Uvetta	300g
Cedro candito	100g
Arancia candita	100g
Aromi	qb

Impastare il Preimpasto, la farina MIX LIEVITATI e l'acqua fino a ottenere un impasto liscio ed elastico, aggiungere progressivamente lo zucchero, i tuorli, il burro e infine aromi e frutta. Far lievitare per 45-60 minuti a 28°-30°C, spezzare della dimensione voluta e arrotolare, mettere negli stampi e far lievitare per 4-6 ore fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Lasciar asciugare all'aria fino a formare uno strato di pelle. Praticare un taglio a croce con una lametta e infornare per 30-60 minuti a 180°-190°C. Far raffreddare i panettoni capovolti.

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	10,0 – 12,0

Contaminanti microbiologici	
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g

Contaminanti chimici	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta	
Formato	1kg
Codice Articolo	0503BLN
Codice EAN	8057829492075
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220
Confezioni per Cartone	10pz
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225
Peso lordo imballo (kg)	11,00
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Cartoni/Sacchetti per strato	8
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	123
Peso lordo incluso pallet (kg)	460