



Antico Molino
F.lli Persello

SCHEMA TECNICA

Linea PANE

SAPORE ANTIKO

Rev.2 del 12/2021

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	Sapore Antiko	
Denominazione legale	Preparato speciale per pane e pizza al grano Khorasan	
Destinazione d'uso	Per pizza e pane al kamut	
Shelf life conf. in carta	6 mesi dalla data di produzione	
Shelf life conf. sottovuoto	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
Ingredienti	Farina di grano Khorasan (50%) , semola di grano duro , lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", agente per il trattamento delle farine: E300 (acido ascorbico), alfa amilasi.	
Produzione e confezionamento	Prodotto nello stabilimento di Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone 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	1453kJ – 343 Kcal
Grassi	1,50g
di cui saturi	0,30g
Carboidrati	69,00g
di cui zuccheri	2,4g0
Fibra	2,90g
Proteine	12,00g
Sale	0,03g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

Cereali contenenti glutine	+
Crostacei	-
Uova	tr
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	tr
Latte	tr
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		
Ricetta: Focaccia/Pizza		Procedimento
Farina SAPORE ANTIKO	500g	Impastare bene tutti gli ingredienti per almeno 15 minuti, lasciare riposare l'impasto per 30-45 minuti. Successivamente, stendere l'impasto sulla teglia e lasciare lievitare per 60-90 minuti a 28°30°C. Farcire a piacere e cuocere per 15-18 minuti a 220°C.
Acqua fredda	275ml	
Olio extravergine di oliva	35g	
Margarina o burro	15g	
Lievito fresco/secco	25/12g	
Sale	12,5g	

Ricetta: Brioché		Preparazione
Farina SAPORE ANTIKO	500g	Impastare bene tutti gli ingredienti per almeno 15 minuti, lasciare riposare l'impasto per 30-45 minuti. Successivamente formare i panetti della pezzatura desiderata e lasciar livitare per 45-60 minuti a 28°-30°C. Informare a 180°200°C.
Acqua tiepida 28°-30°C	300g	
Lievito fresco/secco	15/6g	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	max 15.50%

Contaminanti microbiologici	
Conta microbica mesofila	<100000 UFC/g
E. coli	<3MPN/g
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<50 UFC/g
Coliformi totali	<1000 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	5kg
Codice Articolo	0637SAK1	0638SAK5
Codice EAN	8057829493263	8057829493270
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione in (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600