

PANE FUNZIONALE
SALUS
Il tuo alleato contro il colesterolo



Nucleo®

ideas in **bakery**

ideas in bakery

Scegliere di acquistare prodotti italiani
significa sostenere le attività produttive della
tua Nazione.

Significa, inoltre, che aziende come la
nostra possano creare nuovi posti di
lavoro, ridistribuendo nella comunità le
efficienze economiche e finanziarie che
sono state generate.

Grazie di cuore
Federico Allamprese





ideas in **bakery**

Il Granaio delle Idee

Dal 1998 lavoriamo nella **ricerca e sviluppo, produzione e distribuzione** di miscele innovative e **coadiuvanti naturali** per la panificazione.

Da sempre al passo con le migliori **tecnologie** alimentari, offriamo ai nostri Clienti solo prodotti innovativi e **naturali**.

Test e prove di laboratorio vengono svolti quotidianamente dal nostro Laboratorio Ricerca e Sviluppo per garantire sempre la **migliore qualità**.



Il Granaio delle Idee ha creato dei prodotti rivoluzionari, capaci di **soddisfare le esigenze più evolute** del consumatore moderno e, nel contempo, di rivalutare l'indiscussa arte della panificazione: i **Nuclei**.

Si tratta di **miscele concentrate** di diversi ingredienti, **omogenei e stabili**, che permettono al panificatore di realizzare numerosi **pani speciali**, aggiungendo percentuali differenti di farina.

I Nuclei sono il frutto di un'accurata selezione di ingredienti di prima qualità. Seguendo la ricetta consigliata da Il Granaio delle Idee, molti di essi permettono di ottenere pani dall'**elevato profilo nutrizionale**, evidenziati da **specifici claim**.

PANE FUNZIONALE **SALUS**®

Il tuo alleato contro il colesterolo



Un'idea funzionale

Gli **alimenti funzionali** sono in grado di apportare benefici per una o più funzioni fisiologiche e capaci di prevenire o ridurre il rischio di malattie.

Il rivoluzionario preparato per **Pane Funzionale Salus®** racchiude in sé diversi vantaggi nutrizionali: dal limitato contenuto di calorie e grassi, all'alta concentrazione di fibre e proteine, dal tasso ridotto di carboidrati e sodio alla presenza dei Beta-glucani dell'avena.

Proprio questi ultimi, che sono delle fibre presenti nell'avena, se assunti giornalmente attraverso 150 g di Pane Funzionale Salus® (quindi almeno 3 g di Beta-glucani), hanno la proprietà di **ridurre il colesterolo**.

Senza dover rinunciare al piacere del buon pane, Salus riesce a combinare un gusto unico e originale a qualità ed equilibrio nutrizionale, ponendosi al centro di una corretta alimentazione.

***I Beta-glucani dell'avena aiutano a ridurre il livello di colesterolo nel sangue.**

(almeno 3 g di Beta-glucani/giorno = 150 g di Pane Funzionale Salus®)

PANE FUNZIONALE **SALUS** CLASSICO

Pane Funzionale Salus® - Classico è il pane amico del benessere grazie ai suoi 7 benefici nutrizionali autorizzati. **Perfetto per stare in forma senza rinunciare al piacere del buon pane**, contiene i **Beta-glucani dell'avena**, che aiutano a **ridurre il livello di colesterolo** nel sangue.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "1" (57%)*, fibra di **avena** (12,5%), proteine del **frumento** (glutine), farina e gritz di **lupini**, fibra di **frumento**, crusca di **frumento**, sale marino a basso contenuto di sodio, enzimi.

*Grano 100% italiano.



COD. 1791
sacco da **25 kg**

COD. 179
sacco da **10 kg**



A Ridotto Contenuto Calorico
Con Pochi Grassi
A Tasso Ridotto di Carboidrati
Ricco di Fibre
Con Beta-glucani*
Ricco di Proteine
A Tasso Ridotto di Sodio

PANE FUNZIONALE **SALUS** DARK

Pane Funzionale Salus® - Dark presenta e armonizza in sé tutte le caratteristiche più salubri della versione Classic, mantenendo tutti i suoi 7 benefici nutrizionali autorizzati. Grazie alla **presenza dei malti**, si differenzia per il **colore più scuro** e per il suo **gusto pieno ed intenso**.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "1", fibra di **avena**, proteine del **frumento** (glutine), farina e gritz di **lupini**, fibra di **frumento**, crusca di **frumento**, sale marino a basso contenuto di sodio, farina maltata di **frumento**, malto tostato d'**orzo**, enzimi.



COD. 2071
sacco da **10 kg**



COMPLETO

Troppo Buono

Troppo Buono è il **mix completo** impreziosito da fiocchi d'avena, semi di chia, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole e semi di zucca. Esalta e accende naturalmente il **colore** del pane, che avrà una mollica dalle tipiche **tonalità gialle e intense** della curcuma. Con Troppo Buono il pane avrà un aroma inconfondibile e speciale, grazie alla ricercata combinazione di curcuma e semi misti, che ne esaltano il **sapore** con **note tostate** e decise. La **crosta** sarà particolarmente **croccante e friabile**, mentre la **mollica** sarà **soffice e ricca di semi**. Una vera gioia per gli occhi e per il palato grazie al perfetto equilibrio tra colori e consistenze.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "1"*, fiocchi di **avena** (5%), semi di chia (5%), semi di lino (5%), semi di **sesamo** (4%), glutine vitale di **frumento**, semi di girasole (3%), semi di zucca (3%), pasta acida di **frumento**, fiocchi di patata disidratata, farina di **frumento** maltato, curcuma (0,1%), enzimi.

New



COD. 443
sacco da 10 kg

IDEALE ANCHE PER
FOCACCE



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Colore giallo intenso
- » Ricco di semi
- » Crosta croccante e friabile
- » Mollica soffice

NUCLEO® 3+7

Vitaminic

Più che un pane, un concentrato di vitalità, grazie al ricercato **blend di semi e farine tostate**. Vitaminic contiene una miscela speciale di **semi di girasole, semi di lino, farina di soia e malto d'orzo**. Questo Nucleo® è la scelta ideale per chi ricerca il **gusto deciso** del pane scuro abbinato alla **raffinatezza** della tradizione italiana.

INGREDIENTI: semi misti (semi di girasole, semi di lino, semi di **sesamo**), farina di **grano** tenero tipo "0", farina (gritz) di **soia**, semola rimacinata di grano **duro**, malto tostato d'**orzo**, enzimi.



IDEALE ANCHE PER
CROISSANT
&
CRACKER



CON SEMI E
FARINE TOSTATE

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi e farine tostate
- » Aroma tostato e maltato
- » Versatilità di utilizzo



COD. 110
sacco da **25 kg**

COD. 1101
sacco da **10 kg**

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Zuccheri



Tasso Ridotto di Carboidrati



Fonte di Proteine

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.



**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LA DECORAZIONE
FIOCCO D'ORZO GRANELLATO**

NUCLEO® 5+5

Mais Party

Un pane croccante e friabile, con **farina di mais** e **semi di girasole**. Le palline di mais soffiato lo rendono ancora più delizioso e inconfondibilmente unico. Mais Party è perfetto per sorprendere con un'esplosione di **gusto, croccantezza, colore** ed allegria.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", farina di mais (15%), semi di girasole (10%), farina di **lupini**, olio di semi di girasole in polvere (proteine del **latte**), concentrati vegetali, enzimi.

SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LA DECORAZIONE
ESTRUSO DI MAIS



LE ORGINI DEL MAIS

Il **Mais** appartiene alla famiglia delle Graminaceae (o Poaceae). Il mais era conosciuto fin dall'antichità in alcune aree del Messico, dove era la base **dell'alimentazione dei Maya**. Essenziale per la sopravvivenza delle civiltà mesoamericane, il mais aveva un ruolo di primo piano anche nella **mitologia**, nella **religione** e nelle **cerimonie rituali**.



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farina di mais
- » Con semi di girasole
- » Più croccantezza e gusto
- » Versatilità di utilizzo



COD. 140 POF
sacco da **25 kg**

COD. 1401 POF
sacco da **10 kg**

IDEALE PER
GRISSINI!



CLAIM NUTRIZIONALI



Fonte di Proteine



Basso Contenuto di Zuccheri

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

RENDI UNICO IL TUO PANE
CON LE DECORAZIONI!



NUCLEO® 3+7

Cereali

Cereali racchiude tutto il potere della natura, grazie alla perfetta unione tra semi e farine: a base di **mais, segale, riso, orzo, grano tenero, avena e miglio**, 7 cereali che contribuiscono ad un'alimentazione sana e a rivitalizzare l'organismo, con **un'esplosione di gusto**.

INGREDIENTI: farine di cereali (farina di mais, farina integrale di **segale**, farina di riso, farina d'**orzo**, farina di **grano** tenero tipo "0"), farina integrale di **soia**, semi di **sesamo**, semi di lino, fiocchi d'**avena**, miglio, enzimi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con 7 cereali
- » Gusto saporito
- » Versatilità di utilizzo

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Zuccheri



Fonte di Fibre



Fonte di Proteine

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE LA DECORAZIONE
CEREALI MISTI**



COD. 108
sacco da **25 kg**

COD. 304
sacco da **10 kg**



COD. 105 POF
sacco da **25 kg**

COD. 1051 POF
sacco da **10 kg**

Un pane squisito e dal **sapore intenso**, che profuma di latte. Contiene **burro e olio di semi di girasole**. Piacevolmente soffice e delicato, Soft è perfetto per colazione o come merenda.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole in polvere, **latte** in polvere, **burro** in polvere, enzimi.



IDEALE ANCHE PER
CROISSANT SALATI

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con burro e olio di semi di girasole
- » Sofficissimo
- » Gusto delicato



**INCONFONDIBILE
PROFUMO DI LATTE**

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Dolce e Soffice
- » Senza burro
- » Profumo di Latte

NUCLEO® 2+8

Pane Morbido al Latte

Il Nucleo® studiato per ottenere un pane squisitamente **soffice e dolce, senza burro**, dall'inconfondibile **profumo di latte** e caratterizzato da un ottimo sviluppo. Pane Morbido al Latte è la scelta ideale per la colazione o come spuntino da farcire a piacere in qualsiasi momento della giornata.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** in polvere, zucchero, glutine di **frumento**, enzimi.



COD. 336
sacco da **10 kg**

FOCACCE

PANE

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi di girasole e fiocchi d'avena
- » Sapore lievemente speziato
- » Caratteristico colore giallo-ocra
- » Versatilità di utilizzo

NUCLEO® 5+5

Curcuma

A base di **curcuma**, spezia di origine asiatica, conferisce a pane e sostitutivi un tipico colore giallo ocra, caratterizzandoli con un **sapore lievemente speziato**. Impreziosito da **semi di girasole** e **fiocchi d'avena**, è particolarmente indicato per pani croccanti, cracker e grissini.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole, fiocchi d'**avena**, farina di fiocchi d'**avena**, curcuma (2%), glutine di **frumento**, destrosio, enzimi.

SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LA DECORAZIONE
SESAMO NERO E PAPAVERO



CRACKERS

CIOPPINI



COD. 3481
sacco da 10 kg

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Zuccheri

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

SAPEVI CHE...

La curcuma è una pianta tropicale proveniente dall'**Asia Meridionale**. Nei paesi occidentali era rimasta sconosciuta fino a poco tempo fa ed è ora in gran voga, soprattutto per le sue comprovate **proprietà benefiche**: potente antiossidante, antinfiammatorio, svolge un'azione depurativa e digestiva.

NUCLEO® 5+5

Riso Venere

Caratterizzato dal **riso venere**, che prende origine da un'antica varietà di riso nero proveniente dalla Cina, dona al pane una **gradevole fragranza**, un **profumo speciale** e un **sapore equilibrato**. Impreziosisce i prodotti da forno con un **colore elegante, caldo e particolare**, dalle sfumature violacee.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", farina di riso venere (40%), glutine di **frumento**, crusca di **grano** tenero, pasta acida di **frumento**, concentrati vegetali (di ravanello, ribes nero, spirulina e mela), enzimi.

OTTIMO PER
REALIZZARE SQUISITI
CROISSANT!



COD. 4001
sacco da **10 kg**

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Mollica dal colore caldo ed elegante
- » Sapore equilibrato
- » Gradevolmente fragrante
- » Versatilità di utilizzo

DONA UN TOCCO
DI ELEGANZA
AL TUO PANE!





NUCLEO® 2+8
Zucca



COD. 118
sacco da **10 kg**

Un pane gustoso e saporito, a base di **zucca**. Il latte al suo interno rende il prodotto particolarmente **soffice** e quindi adatto a spuntini sfiziosi e nutrienti, come ad esempio panini farciti all'uvetta, con gocce di cioccolato o altro, secondo la vostra fantasia. Dona al prodotto finito un inconfondibile **colore vivace e acceso**, grazie alla zucca presente al suo interno.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", olio di girasole in polvere, **burro** in polvere, **latte** in polvere, fruttosio, zucca in polvere, glutine di **frumento**, curcuma, enzimi.



**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LA DECORAZIONE
SESAMO NERO E PAPAVERO**

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Soffice
- » Saporito
- » Colore vivace

NUCLEO® 3+7

Integrale

Un pane integrale che contiene **crusca** e **semi di sesamo**, tra gli alimenti che aiutano i processi digestivi. Risulta leggero, voluminoso, con un'alveolatura aperta e una mollica asciutta. Perfetto per chi ama arricchire i pasti con i **sapori genuini di una volta**.

INGREDIENTI: crusca di **frumento**, farina di **grano** tenero tipo "0", semi di **sesamo**, enzimi.

NUOVA RICETTA

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con crusca e semi di sesamo
- » Sapore genuino, come una volta
- » Versatilità di utilizzo

ADATTO ANCHE PER
CRISSINI!

IL SAPORE
GENUINO
DI UNA VOLTA



COD. 127
sacco da 25 kg

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Grassi



Basso Contenuto di Zuccheri



Alto Contenuto di Fibre



Fonte di Proteine



Tasso Ridotto di Carboidrati

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

COS'È IL PANE INTEGRALE?

Spesso si tende ad associare il termine "integrale" al concetto di "magro". In realtà, il suo vero significato riconduce ad **alimenti ricchi e completi**, perché apportano all'organismo elementi nutritivi di alta qualità come **sali minerali** e **fibre**, che aiutano il transito intestinale e, di conseguenza, l'espulsione delle tossine.

NUCLEO® 1+9

Universale



COD. 134

sacco da 25 kg

Il più **classico** dei pani, a base di **farina di grano tenero**. Come suggerisce il nome, Universale è perfetto per la preparazione di tutti i tipi di pane. Il suo delicato e tipico aroma lo rende ideale per ogni occasione.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farina di grano tenero
- » Versatilità di utilizzo

SPECIALE
IN TUTTE LE
OCCASIONI



CON CHICCHI DI RISO INTERI!



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con latte intero
- » Con chicchi di riso
- » Soffice
- » Nutriente



Delicato e soffice pane **con latte intero e chicchi di riso**, nutriente e morbidissimo. Accompagnato da un pirottino che ne mantiene la freschezza e ne esalta l'eleganza, è ideale per uno spuntino piacevole e sofisticato.

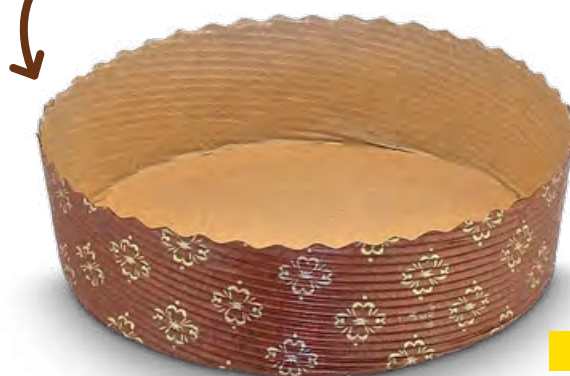
INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole in polvere, **burro** in polvere, farina di riso, chicchi di riso, **latte** in polvere, enzimi.



COD. 122 POF
sacco da **25 kg**

COD. 1221 POF
sacco da **10 kg**

**SU RICHIESTA, SONO DISPONIBILI
GLI ELEGANTI PIROTTINI**





CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Morbido
- » Gusto delicato
- » Ottima lavorabilità



COD. 102
sacco da **25 kg**

Arabo è un pane leggero con **farina di grano tenero**, una preziosa fonte di energia per l'organismo. **Morbido** e dal **gusto delicato**, è caratterizzato dal rigonfiamento tipico del pane della tradizione mediorientale, che lo rende perfetto per panini farciti e snack saporiti.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.



ARRICCHITO DA
FIOCCHI D'AVENA

SAPEVI CHE...

Il **pane arabo** è un pane rotondo, piatto e che tradizionalmente viene cotto in forni di terracotta, che si possono vedere ancora oggi in molti Paesi come l'**Egitto** o la **Turchia**. Questo tipo di pane in cottura forma una sorta di tasca che serve ad accompagnare i ripieni o che viene direttamente farcita con salse o alimenti vari.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con fiocchi d'avena
- » Morbido
- » Gusto delicato
- » Ottima lavorabilità

NUCLEO® 2+8

Arabo Avena



COD. 103
sacco da **25 kg**

L'evoluzione del classico pane arabo, **arricchito da fiocchi d'avena**. Morbido e leggero, si accompagna perfettamente a qualsiasi piatto, dai sapori più delicati a quelli più decisi.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", fiocchi di **avena**, enzimi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con fiocchi di patate
- » Morbido e friabile
- » Gusto delicato

SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LA DECORAZIONE
ESTRUSO DI MAIS

NUCLEO® 2+8

Patata

Morbido e delicato pane **ricchissimo di fiocchi di patate**. Si abbina perfettamente a formaggi, zuppe, salumi e sfiziosi intingoli. **Soffice e friabile** nello stesso tempo, è ideale per focaccine, pizzette morbide e leggere.

INGREDIENTI: fiocco di patate disidratate 30%, fumetto di mais, farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** in polvere, zucchero semolato, glutine di **frumento**, enzimi.



COD. 123 POF
sacco da **25 kg**
a richiesta

COD. 1231 POF
sacco da **10 kg**

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi misti
- » Mollica ben alveolata
- » Sapore delicato
- » Versatilità di utilizzo

DELICATO,
CON SEMI



NUCLEO® 3+7

Vitaminic Bianco

Un pane delizioso, arricchito da **semi misti: girasole, sesamo e lino**. Vitaminic Bianco è l'alternativa delicata al sapore intenso di Vitaminic. Questo prodotto permette di realizzare un pane con una meravigliosa **mollica** bianca **ben alveolata**, caratterizzata da una gran varietà di semi. A richiesta, è disponibile la decorazione Cereali Misti.

INGREDIENTI: semi misti (semi di girasole, semi di **sesamo** e semi di lino), farina di **grano** tenero tipo "0", farina (gritz) di **soia**, semola rimacinata di **grano** duro, enzimi.



COD. 1141
sacco da **10 kg**



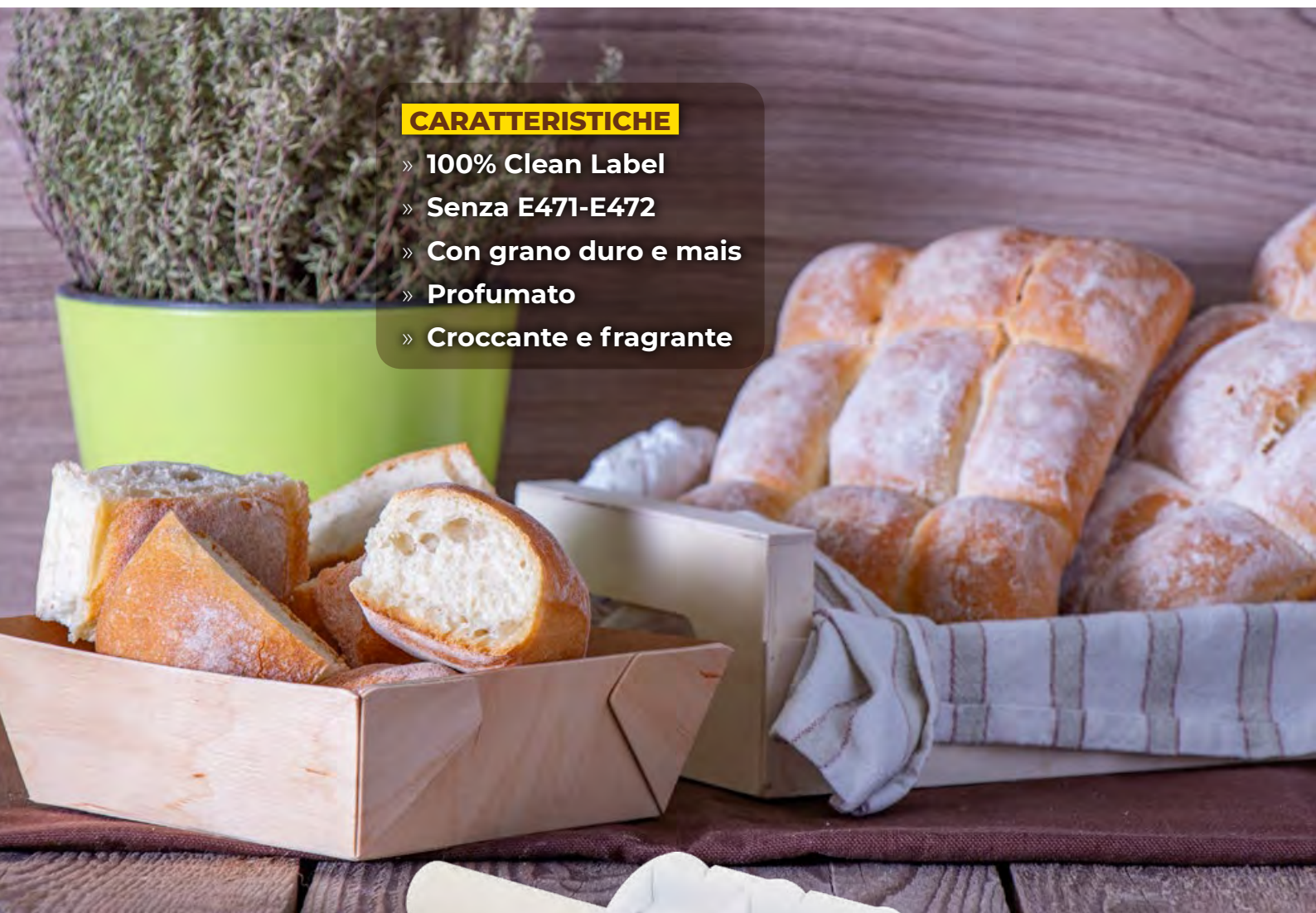
COD. 104
sacco da **25 kg**

Un pane profumatissimo, che nasce dall'incontro tra la **semola di grano duro** e la **farina di mais**. Rombi permette di realizzare **pani croccanti e fragranti**, dal gusto equilibrato, che ben si accompagnano con formaggi, affettati e gustose salse.

INGREDIENTI: farina di mais, semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con grano duro e mais
- » Profumato
- » Croccante e fragrante



**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
L'ESCLUSIVO RULLO BREVETTATO**

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con mais e fiocchi d'avena
- » Leggero
- » Friabile
- » Gusto delicato



NUCLEO® 2+8

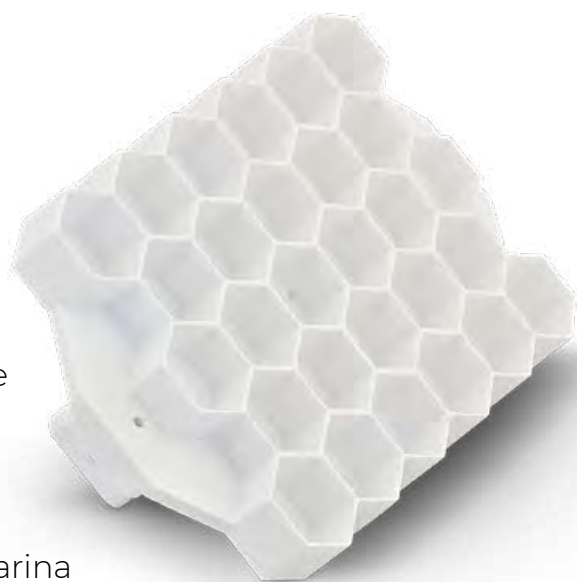
Tartavena

La nuova interpretazione di un classico senza tempo. Arricchito con **mais** e **fiocchi d'avena**, che donano al pane una piacevole e calda colorazione. Tartavena è un pane caratterizzato da un irresistibile tocco di originalità. **Leggero e friabile**, si distingue per il **gusto delicato**, che lo rende perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano** duro, farina di mais, farina di **avena**, fiocchi di **avena**, farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.



COD. 1131
sacco da 10 kg



↑
**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LO STAMPO PROFESSIONALE**



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Crosta friabile
- » Mollica soffice
- » Versatilità di utilizzo



↗ **SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
LO STAMPO PROFESSIONALE**



COD. 111
sacco da **25 kg**

Simpatico pane a forma di bruco, con **semola rimacinata di grano duro**. **Friabile fuori e morbido dentro**, Bruco è un pane **leggero** e, grazie alla sua forma, ideale per chi vuole portare sulla tavola un pizzico di allegria.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "0", concentrato vegetale (cartamo), enzimi.

NUCLEO® 3+7

LePiramidi

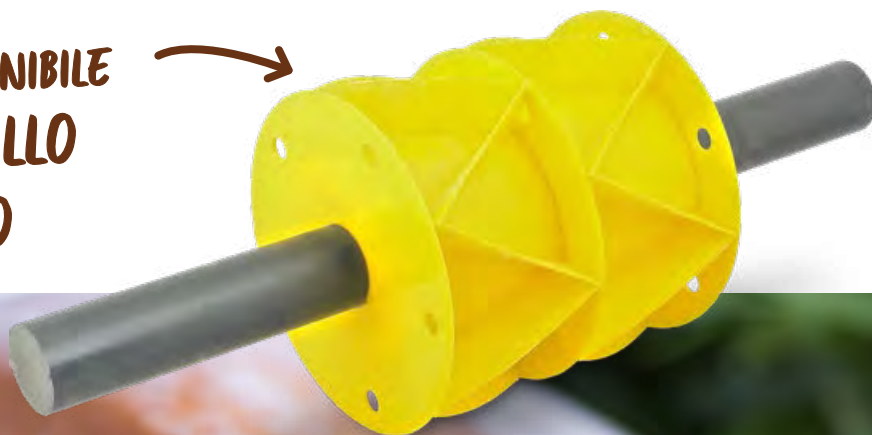


COD. 1291
sacco da 10 kg

Farina di farro, farina integrale di Khorasan e farina d'orzo: tre cereali antichi, riscoperti e miscelati per un Nucleo® davvero speciale: Le Piramidi. Ideale per un pasto sano e appetitoso, la sua speciale forma triangolare rende il pane particolarmente **croccante**.

INGREDIENTI: farina di mais, semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **farro**, farina di **grano** Khorasan bio (*Triticum turgidum ssp. turanicum*), farina d'**orzo**, enzimi.

**SU RICHIESTA, È DISPONIBILE
L'ESCLUSIVO RULLO
BREVETTATO**



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farro Khorasan e orzo
- » Croccante
- » Versatilità di utilizzo



COD. 1061
sacco da **10 kg**

NUCLEO® 1+9

Pugliese

IL PANE CON IL SOLE DENTRO

Il tradizionale **pane pugliese** è la grossa pagnotta casereccia di grano duro. Diverso dal pane di Altamura, il pane pugliese è un pane **consistente e rustico**. Tipico il suo **colore giallo**, dovuto alla **cariosside del grano duro**, che rispetto a quella del grano tenero si presenta più gialla. Il pane pugliese racchiude tutto il calore del sud Italia e si accosta perfettamente ai sapori forti degli ingredienti della cucina del Mezzogiorno, come olio d'oliva, cipolla, olive e pomodoro.

Dall'originale ricetta pugliese, un **pane rustico** a base di **semola rimacinata di grano duro**. Pugliese è il pane perfetto per accompagnare zuppe e insalate. Da provare anche come bruschetta, per una travolgente esperienza mediterranea.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano duro**, farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semola rimacinata di grano duro
- » Ottima lavorabilità

TUTTO IL CALORE
E LA TRADIZIONE
DEL SUD



PERFETTO PER LA DIETA MEDITERRANEA



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semola rimacinata di grano duro
- » Croccante
- » Saporito

SAPEVI CHE...

Alcuni studi condotti negli Stati Uniti a partire dagli anni '50 confermano che la **dieta mediterranea** è in grado di aumentare la longevità di chi la segue. Incentrata soprattutto sulla corretta scelta degli alimenti, secondo la dieta mediterranea bisogna assumere giornalmente pane, pasta, cereali, verdure, frutta, legumi, formaggi e olio di oliva, come alternativa ad un'alimentazione troppo ricca di grassi, proteine e zuccheri.



Un pane **sano e nutriente**, con **semola rimacinata di grano duro** e **farina di grano tenero**. Greco è un'ottima alternativa al pane pugliese: croccante e saporito, è perfetto per una tipica dieta mediterranea.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano duro**, farina di **grano tenero** tipo "0", enzimi.



COD. 107
sacco da **25 kg**



COD. 1091
sacco da 10 kg

Un pane genuino, caratterizzato da **gritz di soia** e **farina integrale di soia**. Saporito e croccante, è indicato per chi cerca una fonte alternativa di proteine.

INGREDIENTI: gritz di **soia** tostata, **soia** tostata, farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **soia** tostata, enzimi.



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con gritz e farina integrale di soia
- » Saporito e Croccante
- » Versatilità di utilizzo

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Zuccheri



Fonte di Proteine



Fonte di Fibre



Tasso Ridotto di Carboidrati

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

NUOVA FORMULA
CON SOIA TOSTATA

NUCLEO® 1+9

Baguette

Il pane della **tradizione francese** per eccellenza: croccante fuori e morbido dentro, è arricchito con squisito **latte intero**, che lo rende delizioso. Perfetto per tutte le occasioni, Baguette accompagna perfettamente ogni pasto, dalla colazione alla cena.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** in polvere, enzimi.



COD. 1011

sacco da **10 kg**

LA BAGUETTE FRANCESE

La baguette è associata da tutti alla **Francia**, ma soprattutto a **Parigi**. Fino ad un certo periodo storico, il pane a Parigi veniva sfornato come nel resto del mondo: a forma di pagnotta. In un secondo momento, su ordine di Napoleone, tutti i fornai di Parigi cominciarono a produrre un pane che fosse più maneggevole e leggero per potersi meglio adattare alle dotazioni dell'esercito. Fu allora che si optò per la forma allungata della baguette che oggi tutti conosciamo.

Le dimensioni: la lunghezza varia dai 55 ai 65 cm, mentre il peso dai 280 ai 320 grammi. La baguette perfetta ha 7 incisioni sottopelle. Solo se ha questi numeri, un pane può definirsi una vera baguette alla francese.

IL PANE FRANCESE PER ECCELLENZA



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con latte intero
- » Crosta croccante
- » Mollica morbida

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farina e pasta acida di segale
- » Sapore speziato e leggermente acidulo
- » Aroma intenso
- » Pane scuro e rustico con fibre
- » Versatilità di utilizzo



IL SAPORE AUTENTICO
DEL PANE DI MONTAGNA

7+3 NUCLEO®

Puccia delle Dolomiti

A base di **farina** e **pasta acida di segale**, questo semilavorato è perfetto per realizzare una gustosa **Puccia**, il pane **tipico delle Dolomiti**, ma anche **pani alla segale** dal colore scuro e dal sapore deciso. La pasta acida di segale presente al suo interno dona ai prodotti da forno un **sapore equilibrato**, reso lievemente speziato dalla presenza dei **semi di finocchio**, del **kummel** e del **fieno greco**.

INGREDIENTI: farina di **segale**, pasta acida di **segale**, glutine di **frumento**, farina maltata di **frumento**, farina di **grano** tenero tipo "0", spezie (finocchietto selvatico, kummel, fieno greco), enzimi.



COD. 3081
sacco da 10 kg

IL PANE DELLE Dolomiti

La Puccia è un pane profumatissimo tipico di **Cortina d'Ampezzo** (BL). "Puccia" significa "cosa venuta male" e deriva dal fatto che questo pane ha una **forma appiattita**, come se la lievitazione non fosse riuscita. La sua forma caratteristica è bassa e larga, con una superficie irregolare. Storicamente, veniva consumata nei **rifugi alpini** perché è un pane che si mantiene a lungo fresco.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi altamente nutrienti
- » Crosta friabile
- » Gusto equilibrato
- » Versatilità di utilizzo

CLAIM NUTRIZIONALI



Basso Contenuto di Zuccheri

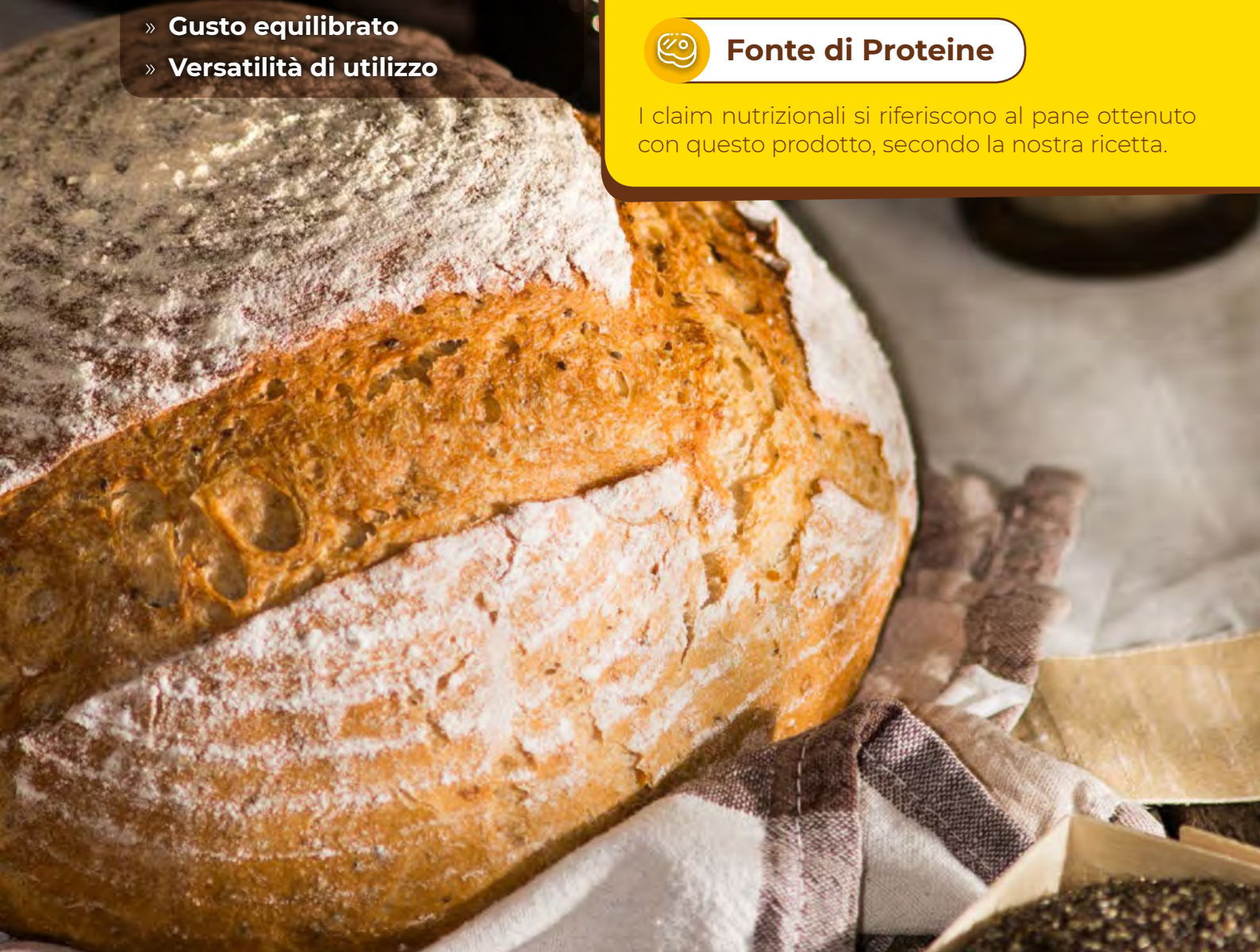


Basso Contenuto di Grassi



Fonte di Proteine

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.



NUCLEO® 5+5

Pane Etnico



COD. 3101
sacco da 10 kg

La sapiente unione di **teff**, **canapa**, **quinoa** e **chia** rende questo preparato perfetto per realizzare un pane che unisce sapori lontani, in un prezioso **blend di cereali e semi altamente nutrienti, provenienti da diversi continenti**. La tradizione della panificazione del Mondo, racchiusa in un Nucleo®.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "1", farina di teff, semi di canapa, farina di quinoa, pasta acida di germe di **grano**, crusca di **grano** tenero, semi di chia, enzimi.

Mix Completi

Alla linea dei Nuclei si affiancano i **mix completi**. Formulati per soddisfare i gusti del consumatore moderno, attento alla qualità delle materie prime e sempre alla ricerca di novità, sono tutti prodotti naturali e **100% clean label**.

I mix completi sono **versatili** e permettono di realizzare con praticità diversi pani e sostitutivi.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Colore giallo intenso
- » Ricco di semi
- » Crosta croccante e friabile
- » Mollica soffice

New

COMPLETO

Troppo Buono



COD. 443
sacco da 10 kg

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "1"*, fiocchi di **avena** (5%), semi di chia (5%), semi di lino (5%), semi di **sesamo** (4%), glutine vitale di **frumento**, semi di girasole (3%), semi di zucca (3%), pasta acida di **frumento**, fiocchi di patata disidratata, farina di **frumento** maltato, curcuma (0,1%), enzimi.

NUCLEO® 3+7 | 5+5 | 100%

Spizzikò



COD. 162
sacco da 25 kg

Spizzikò è l'innovativo e versatile Nucleo® con **farina integrale di segale**. Spizzikò permette di realizzare **pani rustici**, ricchi di crusca e con una texture regolare. Si abbina particolarmente ad affettati, formaggi e confetture di frutta; può essere arricchito con frutta secca per esaltarne il sapore. Nucleo® o Completo: con Spizzikò, sei tu a decidere.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", crusca di **frumento**, farina di **segale**, **soia** spezzata, semi di lino, germe di mais, farina maltata d'**orzo**, enzimi.



CLAIM NUTRIZIONALI



Fonte di Proteine



Basso Contenuto di Grassi



Fonte di Fibre



Tasso Ridotto di Carboidrati



Basso Contenuto di Zuccheri

I claim nutrizionali si riferiscono al pane ottenuto con questo prodotto, secondo la nostra ricetta.

CON FARINA INTEGRALE DI SEGALE

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farina integrale di segale
- » Crosta friabile
- » Mollica soffice e regolare
- » Versatilità di utilizzo

A close-up photograph of a metal bowl filled with several pieces of focaccia bread. The bread has a golden-brown, slightly cracked crust and a soft, airy interior. The bowl is placed on a dark wooden surface.

New

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con farina di grano tenero tipo "1"
- » 100% Grano Italiano
- » Con pasta acida di grano duro
- » Crosta croccante
- » Ampia alveolatura
- » Aroma avvolgente

COMPLETO

Roma



COD. 4211
sacco da **10 kg**

Roma è il semilavorato completo che reinterpreta la nota specialità della cucina italiana, la **focaccia romana**, arricchendola con piacevoli note di gusto e di colore, perché a base di farina di **grano tenero Tipo 1, 100% italiano**. Caratterizzata da un **contenuto di fibre** più elevato rispetto a quella tradizionale, la focaccia preparata con Roma avrà la crosta croccante e un'ampia alveolatura. Fragrante e profumata, grazie alla **pasta acida di grano duro**, saprà stupire per l'aroma pieno ed avvolgente, lasciandone allo stesso tempo una delicata sensazione di leggerezza frutto della **lievitazione lenta**.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "1" 100% Grano Italiano, pasta acida di **grano** duro, lievito disattivato, enzimi.

COMPLETO

Breaty



COD. 4181
sacco da 10 kg

Breaty è il mix appositamente formulato per realizzare **ciabatte rustiche** dalle calde tonalità cromatiche, con aromi intensi dal **sentore maltato**, arricchiti dalle raffinate note del **cacao**. Il suo nome e le sue caratteristiche evocano atmosfere tipicamente britanniche, ispirate all'artigianalità delle birre maltate che si sorseggiano nei pub inglesi. Con Breaty, il pane avrà una **crosta croccante** e una **mollica soffice**, ben **alveolata**, impreziosita da un ricco **mix di semi** di girasole, fiocchi di frumento maltato e sesamo, uniti alla **pasta acida di grano duro**.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0" *, farina (gritz) di **soia**, semi di girasole (3,9%), semola rimacinata di **grano** duro, **glutine** di frumento, fiocchi **frumento** maltato (2,6%), **sesamo** naturale (2,6%), farina di **frumento** maltato, malto d'**orzo** tostato, pasta acida di **grano** duro, cacao amaro magro, enzimi



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con pasta acida di grano duro
- » Crosta croccante
- » Mollica soffice
- » Aroma maltato



COMPLETO **Rustikò**



COD. 3611
sacco da **10 kg**

Rustikò invita a riscoprire, in tutta la sua autenticità e semplicità, il **sapore rustico** dei prodotti da forno. Con Rustikò si potrà assaporare un **pane integrale** dalla crosta croccante, caratterizzato da calde tonalità e avvolgenti note aromatiche.

Gustoso e **ricco di fibre**, è arricchito da **semi di girasole e di sesamo**. In più, contiene **fiocchi di farro e di avena**.

INGREDIENTI: farina integrale di **grano** tenero, semi di girasole, semi di **sesamo**, fiocchi di **avena**, fiocchi di **farro**, enzimi.

L'INTEGRALE
CON I FIOCCHI

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi di girasole e di sesamo
- » Con fiocchi di farro e avena
- » Crosta croccante
- » Sapore rustico
- » Versatilità di utilizzo

SCURO,
DALL'AROMA TOSTATO



CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Senza E471-E472
- » Con semi misti e farine tostate
- » Aroma tostato
- » Crosta croccante
- » Ottimo sviluppo
- » Versatilità di utilizzo

COMPLETO

Contadino



COD. 3352
sacco da 10 kg

Un prezioso blend di **semi di girasole**, **semi di sesamo**, **semi di lino** e **farine tostate**. Contadino è specificamente formulato per ottenere un **pane scuro**, dal caratteristico **aroma tostato**, che ricorda i pani del Nord Europa. Il pane sarà caratterizzato da una crosticina croccante e da un ottimo sviluppo.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole, semi di **sesamo**, farina di **segale**, semi di lino, farina di malto tostato d'**orzo**, pasta acida di **segale**, enzimi.

Codice	Prodotto	Peso	Dosaggio	Tipo di imballo	Confezioni per pallet	Strati per pallet	Confezioni per strato
1791	Pane Funzionale Salus® Classico	kg 25	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
179	Pane Funzionale Salus® Classico	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
2071	Pane Funzionale Salus® Dark	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
110	Vitaminic	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1101	Vitaminic	kg 10	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
140 POF	Mais Party-POF	kg 25	5+5	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1401 POF	Mais Party-POF	kg 10	5+5	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
108	Cereali	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
304	Cereali	kg 10	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
105 POF	Soft-POF	kg 25	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1051 POF	Soft-POF	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
336	Morbido al Latte	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
3481	Curcuma	kg 10	5+5	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
4001	Riso Venere	kg 10	5+5	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
118	Zucca	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
127	Integrale	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
134	Universale	kg 25	1+9	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
122 POF	Riso-POF	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1221 POF	Riso-POF	kg 10	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
102	Arabo	kg 25	1+9	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
103	Arabo Avena	kg 25	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
123 POF	Patata-POF prodotto a richiesta	kg 25	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1231 POF	Patata-POF	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
1141	Vitaminic Bianco	kg 10	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
104	Rombi	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1131	Tartavena	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6

Codice	Prodotto	Peso	Dosaggio	Tipo di imballo	Confezioni per pallet	Strati per pallet	Confezioni per strato
111	Bruco	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1291	Le Piramidi	kg 10	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
1061	Pugliese	kg 10	1+9	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
107	Greco	kg 25	3+7	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
1091	Soia	kg 10	2+8	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
1011	Baguette	kg 10	1+9	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
3081	Puccia delle Dolomiti	kg 10	7+3	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
3101	Pane Etnico	kg 10	5+5	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
MIX COMPLETI							
162	Spizzikò	kg 25	VAR	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	20	7	3
4211	Roma	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
4181	Breaty	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
3611	Rustikò	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
3352	Contadino	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6
443	Troppo Buono	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta Pe HD)	50	9	6

Note

Handwriting practice lines consisting of 25 horizontal dotted lines.



Il Granaio delle Idee srl

Via Trento, 7
35020 Maserà di Padova - Italy
tel. +39 049 8862824 | +39 049 8861495
fax +39 049 8862290
e-mail: info@ilgranaiodelleidee.com
c.f. | p.iva: 03331930283

www.ilgranaiodelleidee.com

