

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	Revisione 7
		Data di emissione 25/02/2021
		Pagina 1 di 3

DENOMINAZIONE PRODOTTO
LAGACCIO ANTICA GENOVA®

Denominazione di vendita **BISCOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE**

DESCRIZIONE PRODOTTO



I veri Biscotti del Lagaccio della tradizione: ricchi e semplici. Fatti con l'originale ricetta del lievito madre 100%.

*Biscotti a lievitazione naturale, una ricetta fedele all'originale e per questo si chiama Antica Genova. Un biscotto **ricco di sostanza, leggero e friabile**: grazie alla lievitazione naturale. Vengono utilizzati **esclusivamente lieviti vivi**, i quali si rigenerano dalla "madre bianca".*

*Nell'impasto del Lagaccio Grondona viene bandito qualsiasi tipo di lievito standardizzato e/o **lievito di birra**. Ogni giorno, viene messo da parte una porzione dell'impasto in lavorazione che diventa il lievito per il giorno seguente. Da più di 100 anni senza sosta si ripete questo processo. Una lavorazione attenta e curata che dura due giorni, occorrono più di **48** ore per sfornare un Lagaccio Grondona: al fine di rispettare le esigenze della lavorazione di tipo artigianale e soprattutto i ritmi che richiede la lievitazione naturale. Alla fine si scopre quel sapore inimitabile: ricco, pieno di sfumature e al tempo stesso semplice e naturale. Come le buone cose di un tempo che credevamo perdute, ma per fortuna ci sono ancora.*

Raffreddamento naturale a temperatura ambiente.

Emettitore	 Approvazione Direzione Tecnica
------------	---

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	Revisione 7
		Data di emissione 25/02/2021
		Pagina 2 di 3

Caratteristiche fisiche

Confezioni disponibili: **250g/400g**

Conservazione: Mantenere in luogo fresco e asciutto

BISCOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di **frumento**, lievito naturale*, zucchero, **burro** 12%, malto d'**orzo**.

Può contenere tracce di **uova**, **frutta a guscio** e **soia**.

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto in Italia.

*Da madre bianca Grondona

SOURDOUGH BISCUITS

INGREDIENTS: **wheat** flour, sourdough (**wheat** flour, water), sugar, **butter** 12%, **barley** malt.

May contain **eggs**, **tree nuts** and **soybeans**.

Store in a cool and dry place. Product of Italy.

BISCUITS AU LEVAIN

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, levain (farine de **blé**, eau), sucre, **beurre** 12%, malt d'**orge**.

Peut contenir traces de **oeufs**, **fruits à coque** et **soja**.

Conserver dans un endroit frais et sec. Produit d'Italie.

SAUERTEIGGEBÄCK

ZUTATEN: **Weizenmehl**, Sauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Zucker, **butter** 12%, **Gerstenmalz**.

Kann Spuren von **Eier**, **Erdnüsse** und **Soja**.

Kühl und trocken lagern. Hergestellt in Italien.

GALLETAS DE MASA FERMENTADA

INGREDIENTES: harina de **trigo**, levadura de masa madre (harina de **trigo**, agua), azúcar, **mantequilla** 12%, malta de **cebada**.

Puede contener trazas de **huevos**, **frutos de cáscara** y **soya**.

Consérvese en un lugar fresco y seco. Producto de Italia.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	Revisione 7
		Data di emissione 25/02/2021
		Pagina 3 di 3

Prodotto da:

BISCOTTIFICIO GRONDONA S.p.A.

Sede e Stabilimento di Via Campomorone 48/B

16164 Genova Pontedecimo

www.grondona.com



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE

PER LA QUALITA' CERTIFICATO

=====UNI EN ISO 9001=====

BISCOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE

SOURDOUGH BISCUITS

BISCUITS AU LEVAIN

SAUERTEIGGEBÄCK

GALLETAS DE MASA FERMENTADA

e 250 g / 8.8 oz. 400g /14.1 oz.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES POUR 100 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE FÜR 100 g

VALORE NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Energia/ Energy/Énergie/Energie/Valor energético	kJ 1879 kcal 446
--	---------------------

Grassi/ Fat/ Graisses/Fett/Grasas	g 13,1
di cui: acidi grassi saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/ davon: gesättigte Fettsäuren/de las cuales: ácidos grasos saturados	g 8,2
acidi grassi monoinsaturi/ mono-unsaturates/ acides gras polyinsaturés/ Einfach ungesättigte Fettsäuren/ ácidos grasos poliinsaturados	g 2,9

Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate/Hidratos de carbono	g 69,8
di cui: zuccheri/ of which sugars/ dont: sucres/ davon: Zucker/ de los cuales azúcares	g 14,3

Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires/ Ballaststoffe/ Fibra alimentaria	g 2,6
---	-------

Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/ Proteínas	g 11
---	------

Sale/ Salt/ Sel/ Salz/ Sal	g 0,01
----------------------------	--------