25°

Belvedere

caffè
pasticceria

PANETTONE

Bio

PRODOTTO ARTIGIANALE

TUTTO HA INIZIO DAL... LIEVITO MADRE

Il **"Lievito Madre"** è preparato con acqua e farina con l'aggiunta di miele o yogurt o acqua, nella quale sono stati messi a bagno uva o prugne, oppure farina integrale. È un prodotto vivo, delicato e sensibile all'ambiente esterno.

Dall'inizio del secolo scorso i prodotti da forno, tipo brioche, panettoni, veneziane, etc., vengono preparati esclusivamente con lievito madre.

Per **lievitazione** si intende lo **sviluppo del volume dell'impasto**, in conseguenza dell'espansione dei gas che si formano con la fermentazione di microorganismi. I principali microorganismi che vivono nel lievito naturale sono i lieviti e i batteri lattici.

Nel lievito avvengono due tipi di fermentazione:
- **la fermentazione alcolica**
- **la fermentazione lattica.**

LIEVITO IN SACCO

LA LIEVITAZIONE

L'ALVEOLATURA

FERMENTAZIONE LATTICA

Questo tipo di fermentazione contribuisce a:

- **migliorare le caratteristiche organolettiche** con sapore e profumo caratteristico;

- **migliorare l'alveolatura**, più fine e regolare dovuta alla maggiore durata del processo di fermentazione;

- **migliorare la conservabilità** del prodotto;

- **migliorare la digeribilità e assimibilità** in quanto l'azione enzimatica della lievitazione naturale e la maggiore durata del processo di lievitazione, provoca processi di trasformazione analoghi a quelli che avvengono con la digestione degli alimenti, pertanto se già avvenuti in precedenza facilitano il lavoro dell'apparato digerente.

Il **"PanettoneBio"** è garanzia di genuinità e freschezza. Gli ingredienti sono tutti di natura Biologica e provengono da varie parti d'Italia e del mondo.
La lunga lievitazione, di 25/30 ore, genera un prodotto altamente digeribile dalla struttura soffice ed alveolata, con un aroma tipico della lievitazione naturale.

INGREDIENTI

Gli ingredienti provengono tutti da Agricoltura Biologica e sono stati selezionati in base ai criteri e regolamenti del food biologico. I nostri fornitori sono certificati secondo le normative vigenti.

Lievito madre bio, Farina di grano tenero di tipo 0 bio, Burro bio, Uova bio, Zucchero di canna bio, Buccia d'arancia e limone bio, Uvetta e canditi bio, Panna bio, Miele bio, Vaniglia bio, Malto d'orzo bio, sale bio.

Farina tipo 0

Provenienza:
CANADA

Caratteristiche:
I cereali utilizzati per questa farina si distinguono dalla coltivazione convenzionali poichè non utilizzano composti chimici di sintesi.

Burro

Provenienza:
UE ITALIA

Caratteristiche:
Ottenuto dall'affioramento della panna o crema di latte vaccino pastorizzato, da agricoltura biologica.

Panna

Provenienza:
UE ITALIA

Caratteristiche:
Prodotta da latte biologico di alta qualità con una quantità di grasso minima del 32%. Si ottiene attraverso un processo di centrifugazione.

Uova

Provenienza:
UE ITALIA

Caratteristiche:
Uova di gallina prodotte da agricoltura biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

Vaniglia

Provenienza:
INDIA; Prodotta in ITALIA

Caratteristiche:
Prodotto ottenuto da raccolto selezionato, cernito ed essiccato secondo buona tecnica industriale. Estrazione, concentrazione sottovuoto a temperatura ambiente.

Canditi di arancia

Provenienza:
UE ITALIA

Caratteristiche:
Ottenuti attraverso la canditura del frutto utilizzando sciroppo di glucosio/fruttosio da mais, zucchero di canna, succo di limone. Prodotto no OGM.

Miele millefiori

Provenienza:
UE - Unione Europea

Caratteristiche:
Prodotto ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione di lotti di miele millefiori e monofloreali raccolti per centrifugazione dei favi.

Uvetta sultanina

Provenienza:
TURCHIA

Caratteristiche:
Prodotto da sistemi di produzione biologica, naturale, pulita in modo speciale e raccolta a mano.

FILOSOFIA

Per ottenere dei prodotti eccellenti e di ottima qualità occorre conoscenza, pazienza, dedizione e tanta passione.

"Fare qualità" oggi, secondo noi, comporta una vera e propria scelta a tutto campo; prendendosi cura delle materie prime, impiegando qualche minuto in più a lavorare il lievito madre, a rinfrescarlo e a legarlo, a grattuggiare le arance e i limoni bio, a certificare il prodotto finito, a creare un rapporto di fiducia con i nostri fornitori.

Bisogna sostituire il concetto di "soltanto buono" con quello di **"eccellente"**. Dando valore al prodotto.

I NOSTRI LIEVITATI... TRADIZIONALI

Nella nostra pasticceria potrai trovare anche altri prodotti che utilizzano lievito madre:

- PANETTONE CLASSICO
- PANETTONE AL CIOCCOLATO
- VENEZIANA
- VENEZIANA FARCITA ALLA CREMA

ALTRI PRODOTTI BIO

- CANTUCCI AL CIOCCOLATO
- ZAETI (Prodotto tipico padovano)

CONFEZIONAMENTO: La carta Bio con cui vengono incartati i nostri panettoni Bio, è certificata dal consorzio italiano compostatori e rispetta gli standard europei UNIEN13432.

The **"PanettoneBio"** is a guarantee of authenticity and freshness. All ingredients are Organic and come from different areas of Italy and the world. The long rising, around 25-30 hours, generates a highly digestible characterized by a structure soft and dimpled, with a typical sourdough aroma.

INGREDIENTS

All ingredients come from organic farming and have been selected by organic food criteria and regulations. Our suppliers are certified according all regulations.

Organic yeast, wheat flour type 0 organic, organic butter, organic eggs, organic cane sugar, orange peel and organic lemon, raisins and organic candied, organic cream, organic honey, organic vanilla, organic salt.

SOURDOUGH STARTER

The **"sourdough starter"** is prepared with flour and water plus honey or yogurt or water, in which they were soaked grape or plum, or wholemeal flour. It is a living product, gentle and sensitive to external environment.

Since the beginning of last century, baked goods such as croissants, panettone, blinds, etc, are prepared exclusively with yeast.

Leavening means development of dough volume, as a result of gases expansion by micro organisms fermentation. The main micro organisms living inside are yeast and lactic acid bacteria.

Inside the yeast two types of fermentation occur:
- alcoholic fermentation
- lactic fermentation.

FILOSOFY

To get excellent products and excellent quality is needed knowledge, patience, dedication and passion.

To Make quality today, in our view, involves a real choice across the board, working every day a few minutes more to refresh the "lievito madre" and to tie it, to grate oranges and bio lemons, to select raw materials, to certify the final product, to create with our suppliers a relationship trust based.

I's needed to replace the concept of " just good" with " excellent", giving value to the product.

OUR TRADITIONAL LEAVENED

In our bakery you can find more products made by yeast:

- CLASSIC PANETTONE
- CHRISTMAS CAKE WITH CHOCOLATE
- VENETIAN
- VENETIAN CREAM STUFFED

OTHER ORGANIC PRODUCTS

- CANTUCCI AL CIOCCOLATO
- ZAETI (Typical product of Padova)

Questo depliant è stampato su carta riciclata certificata, composta al 100% da carta da macero.

Azienda certificata per la produzione di prodotti biologici

Pasticceria Belvedere
Via Verdi 5/a, 35020 Legnaro (Padova) Italy
Tel: 049 790715 - Email: info@pasticceriabelvedere.it
www.pasticceriabelvedere.it
www.facebook.com/pasticceriabelvedere