

PANE DI PASTA MADRE (100% PASTA MADRE)

RUSTICO MADRE

del PANIFICIO DI CAMILLO





Futuro e Tradizione

In ambito industriale esistono due tipi di panificati: quelli a lenta lievitazione e quelli prodotti con lievitazioni brevi. Un'alternativa ai panificati con lievitazioni brevi è rappresentata dal progetto RUSTICO MADRE®, da un'idea di Camillo nata nel 1963 e portata avanti dai figli Raffaele e Alessandro: creare una gamma di panificati realizzati con 100% pasta madre prodotti con materie prime selezionate, l'efficienza di un'industria e l'esperienza di un artigiano.

Quello di pasta madre è un pane meraviglioso: l'acido lattico e acetico che si formano durante la fermentazione gli conferiscono un sapore complesso e aromatico con note leggermente acide che conquistano anche i palati più esigenti.

Si conserva per tanti giorni e può essere "riciclato" in mille modi diversi: al quinto giorno, per esempio, lo si può tostare e cubettare per garantire alla zuppa la giusta croccantezza.

Il nostro processo di lievitazione di oltre 40 ore:

- Processo di lievitazione della pasta madre: 30 ore
- Prima lievitazione dell'impasto con riposo in mastella: durata 2 ore
- Seconda lievitazione della pagnotta prima della formatura: durata 30 minuti
- Terza lievitazione della pagnotta formata: durata 8/13 ore

Cuociamo tutti i nostri prodotti RUSTICO MADRE® su pietra refrattaria, perché una cottura statica a temperatura costante senza ricircolo d'aria regala al prodotto una maggiore idratazione e una crosta dal sapore antico.

Surgeliamo il nostro pane appena cotto, pronto per essere dorato dal tuo fornitore di fiducia.

Garantiamo etichetta pulita, senza utilizzo di emulsionanti o miglioratori.





La magia della Pasta Madre

La pasta madre è un impasto di farina e acqua sottoposto a una fermentazione da parte di microorganismi presenti nell'ambiente e selezionati naturalmente, il cui sviluppo crea all'interno una microflora particolarmente ricca di batteri lattici. Il nostro pane di pasta madre ha pochi e semplici ingredienti: acqua, farine e pasta madre.

Questo volantino non vuole in alcun modo rappresentare una nuova linea guida sull'utilizzo e sull'utilità della pasta madre nella panificazione e di conseguenza nell'alimentazione, vuol solo porre in evidenza gli studi scientifici che sono stati fatti e che sfociano in molteplici pubblicazioni e in una nutrita bibliografia che descrive le potenzialità del pane di pasta madre. Secondo gli studi sotto riportati il pane con pasta madre consumato nell'ambito di una dieta varia e uno stile di vita sano potrebbe contribuire a:

- Migliorare la digeribilità
- Ridurre l'indice glicemico
- Aiutare il riequilibrio del microbiota intestinale
- Migliorare la biodisponibilità di sali minerali

Bibliografia di riferimento:

1. De Vuyst L. & Neysens P., The sourdough microflora: biodiversity and metabolic interactions. Trends in Food Science & Technology, 16(1-3), 43-56 (2005); 2. Poutanen, Flander & Katina Sourdough and cereal fermentation in a nutritional perspective, Food Microbiology 26(7), 693-699 (2009); 3. Corsetti & Settanni, Lactic acid bacteria in sourdough fermentation, Food research International 40(5), 539-558 (2007); 4. Gobbetti, De Angelis, Di Cagno & Rizzello, Sourdough lactic acid bacteria: exploration of non-starter lactic acid bacteria and their contributions to bread quality, safety and human health, FEMS Microbiology reviews, 32(4), 719- 739 (2008); 5. Katina, Arendt, Liukkonen, Autio, Flander, Poutanen Potential of sourdough for healthier cereal products, Trends in Food Science & Technology 16(1-3), 104-112 (2005); 6. Zanini, Baschè, Ferraresi, Ricci, Lanzarotto, Marullo & Villanacci. Digestibility and inflammatory potential of gluten peptides in celiac disease after sourdough fermentation: An in vitro study, Scientific Reports, 5 13631(2015); 7. Pico, Reglero & Cifuentes. The potential of sourdough fermented by lactic acid bacteria to improve the safety, technological and health properties of breads, Food Science and Technology International 21(4), 341-357 (2015)



✦ I PRODOTTI ✦

RUSTICO MADRE TIPO “1” con grano del Distretto Biosimbiotico della Romagna (500g)



Un pane della tradizione, un grano meraviglioso coltivato con i metodi biologici senza l'utilizzo di pesticidi chimici di sintesi, fertilizzanti sintetici e organismi geneticamente modificati (OGM), macinato a chicco intero dal Molino Pransani.

In questo tipo di macinazione il germe, che normalmente viene estratto dal chicco, resta all'interno della farina.

Il germe di grano è infatti un componente prezioso del chicco di grano, ricco di nutrienti essenziali e benefici per la salute. È una fonte concentrata di vitamine, minerali, fibre, proteine e grassi sani, che può essere facilmente integrata nella dieta per migliorare il benessere generale.

Il Pane Rustico Madre tipo “1” con grano del Distretto Biosimbiotico della Romagna è oggetto di un importante progetto di studio che coinvolge diverse realtà scientifiche, accademiche e del territorio, un progetto che unisce scienza, salute e filiere agricole locali: Il Panificio di Camillo, il Distretto Biosimbiotico della Romagna, il Dipartimento di Scienze Medico-Chirurgiche dell'Università di Bologna, la Facoltà di Scienze e Gastronomia dell'Università di Cesena, il reparto di Gastroenterologia di Forlì/Cesena e il Tecnopolo di Forlì-Cesena.

Obiettivo:

- dimostrare i benefici del pane con pasta madre e grano biosimbiotico sul microbiota intestinale umano.

Doppio studio:

- In vitro: analisi microbiologica e biochimica di pasta madre e pane.
- Clinico su persone: 60 partecipanti, metà con pane con grano biosimbiotico e metà con pane tipo “0”.

Durata studio:

- 6 mesi, con raccolta di campioni biologici (feci, saliva, sangue).

Benefici attesi:

- miglioramento di digestione, metabolismo, sistema immunitario e benessere psicologico.

- | | |
|--|--|
| • Pane 100% di pasta madre
(lievitato 100% con pasta madre) | • Senza lievito di birra aggiunto |
| • Cotto su pietra | • Fonte di proteine |
| • Con farina tipo “1” con grano
del Distretto Biosimbiotico della Romagna | • A basso contenuto di grassi
(senza grassi aggiunti) |

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1074 kJ, Calorie 253 kcal, Grassi 0,9 g, di cui acidi grassi saturi 0,2 g, Carboidrati 51 g, di cui zuccheri 1,2 g, Fibre 3,0 g, Proteine 9,2 g, Sale 1,3 g



✦ I PRODOTTI ✦

RUSTICO MADRE di GRANO DURO (550g)

.....

- Pane di pasta madre (lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Con semola rimacinata di grano duro
- Senza lievito di birra aggiunto
- Fonte di proteine



- A basso contenuto di grassi (senza grassi aggiunti)
- Con farina italiana

Come ogni pane tipo pugliese che si rispetti anche questo filone dalla forma allungata è deliziosamente fragrante. L'impasto di semola rimacinata di grano duro e pasta madre ha un basso contenuto di grassi, è leggero e aromatico.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1027 kJ, Calorie 242 kcal, Grassi 0,8 g di cui saturi 0,2 g, Carboidrati 48 g di cui zuccheri 0,7 g, Fibre 2,1 g, Proteine 9,4 g, Sale 1,9 g.

RUSTICO MADRE TIPO "1" con NOCI (550g)

.....

- Pane di pasta madre (lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Con farine tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- Senza lievito di birra aggiunto



- Fonte di proteine
- Con farina italiana

Impastiamo la pasta madre in purezza di Camillo con una meravigliosa miscela di farine di cereali derivanti da: grano tenero integrale, avena integrale, orzo integrale, riso integrale e segale integrale.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1277 kJ, Calorie 303 kcal, Grassi 7,3 g di cui saturi 0,8 g, Carboidrati 47 g di cui zuccheri 1,4 g, Fibre 2,6 g, Proteine 10,6 g, Sale 1,1 g.





✦ I PRODOTTI ✦

RUSTICO MADRE tipo “1” con SEMI e YOGURT (550g)

.....



- Pane di pasta madre (lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Con farine tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- Senza lievito di birra aggiunto
- Fonte di proteine
- Con semi di cereali macerati nello yogurt
- Con topping di semi vari
- Con farina italiana

Oltre alla presenza della farina di tipo 1, meno raffinata rispetto alle colleghe 0 e 00, questo prodotto si caratterizza per la presenza di semi misti oleaginosi che macerano 24 ore nello yogurt per garantire un sapore delicato ma persistente. Non manca inoltre una miscela di farine integrali di cereali derivanti da grano tenero integrale, avena integrale, orzo integrale, riso integrale e segale integrale.

Inoltre, grazie alla sua lenta fermentazione, questo pane sprigiona profumi e sapori appaganti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1162 kJ, Calorie 275 kcal, Grassi 4,1 g di cui saturi 0,8 g, Carboidrati 48 g di cui zuccheri 1,2 g, Fibre 2,8 g, Proteine 10,6 g, Sale 1,1 g.

RUSTICO MADRE INTEGRALE con CRUSCA A FOGLIA LARGA (500g)

.....



- Pane di pasta madre (lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Con farina integrale con crusca a foglia larga
- Ad alto contenuto di fibre
- Senza lievito di birra aggiunto
- Fonte di proteine
- A basso contenuto di grassi (senza grassi aggiunti)
- Con farina italiana

La crusca a foglia larga si ottiene durante la macinazione del grano: dopo la frantumazione del chicco, gli strati esterni (detti tegumenti) vengono separati dalla farina tramite setacciatura. Se il setaccio è a maglia più larga, rimangono le scaglie più grosse e fibrose della crusca, che prendono appunto il nome di “a foglia larga”. Questo processo permette di mantenere la struttura più integra, quindi maggiormente ricca di fibre insolubili e nutrienti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1044 kJ, Calorie 247 kcal, Grassi 2,0 g di cui saturi 0,4 g, Carboidrati 44 g di cui zuccheri 1,5 g, Fibre 6,3 g, Proteine 10,3 g, Sale 1,2 g.





✦ I PRODOTTI ✦

RUSTICO MADRE di GRANO DURO (1kg)

.....



- Pane di pasta madre
(lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Con semola rimacinata di grano duro
- Senza lievito di birra aggiunto
- Fonte di proteine
- A basso contenuto di grassi
(senza grassi aggiunti)
- Con farina italiana

Fratello maggiore della versione da 500 g, questo filone presenta tutte le sue caratteristiche di fragranza e croccantezza e si differenzia nell'essere cotto e finito. L'impasto di semola rimacinata di grano duro e pasta madre gli dona un aroma unico nel suo genere.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto: Energia 1029 kJ, Calorie 243 kcal, Grassi 0,8 g di cui saturi 0,2 g, Carboidrati 48 g di cui zuccheri 0,8 g, Fibre 2,1 g, Proteine 9,4 g, Sale 1,8 g.

Mission

Nel 2018 abbiamo gettato le basi affinché Il Panificio di Camillo diventasse un grande progetto imprenditoriale in grado di coniugare la passione che avrebbe un artigiano con l'efficienza di un'industria. Oggi, grazie al marchio RUSTICO MADRE® siamo pronti per implementare lo sviluppo di un nuovo impianto di produzione che comunichi il nostro amore per il pane e per il territorio, con l'ambizione di lasciare il segno in un mercato sempre più spinto verso una produzione veloce.



Green Policy

Il Panificio di Camillo è attento alle problematiche ambientali e promuove in ogni suo progetto percorsi di sostenibilità e attenzione all'ambiente.

Le nostre pratiche industriali sostenibili:

- Installazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di 320kW di luce (giorno)
- Utilizzo esclusivo di Cartoni FSC provenienti da foreste piantate
- Convergenza della totalità degli scarti di produzione in una centrale per la produzione di biogas.
- Selezione dei fornitori di materie prime in base a rigidi criteri qualitativi ed etici.



IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL

Via Euclide 8/A 47121 Forlì - ilpanificiodicamillo.it

