

Pane Classico (integrale di frumento, farro e segale) **6,70 €/1 kg oppure 3,40 €/500 gr**
*farina di frumento "0", *farina integ. di frumento, acqua, *farina integ. di farro (6%), *farina integrale di segale (3%), sale, *malto, *olio d'oliva e.v.

Pane Toscano (integrale di frumento, farro e segale) **6,70 €/1 kg oppure 3,40 €/500 gr**
*farina di frumento "0", *farina integ. di frumento, acqua, *farina integ. di farro (6%), *farina integrale di segale (3%), *malto, *olio d'oliva e.v.

Pane Semplice (tipo "2" con semi di sesamo) **a cassetta 6,40 €/1 kg**
*farina di frumento tipo "2", acqua, sale, *semi di sesamo (1%), *malto, *olio d'oliva extravergine

Pane Paesano (puro farro) **8,10 €/1 kg oppure 4,10 €/500 gr**
*farina di farro integrale, acqua, *farina di farro tipo "0", sale

Pane Farro Bianco (puro farro) **a cassetta 8,10 €/1 kg oppure 4,10 €/500 gr**
*farina di farro tipo "0", acqua, sale

Pane Arcaico (grano antico Senatore Cappelli e farro) **4,10 €/500 gr**
*semolato di grano Senatore Cappelli integrale, *semola rimacinata di grano Senatore Cappelli, acqua, *farina di farro tipo "0", sale

Pane Tirolese (alla segale con semi di girasole e papavero) **4,10 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "2", *farina integ. di segale (28%), acqua, sale, *semi di girasole (0,5%) e *papavero (0,5%)

Pane Linus (tipo 2 con semi di lino) **a cassetta 5,00 €/750 gr**
*farina di frumento tipo "2", acqua, *semi di lino (1,5%), sale, *malto, *olio d'oliva extravergine

Pane Valesano (alla segale) **3,00 €/350 gr**
*farina di frumento "2" (44%), *farina integrale di segale (28,5%), acqua, sale

Pane Siciliano (alla semola di grano duro con semi di sesamo) **3,70 €/500 gr**
*semola di grano duro (57%), acqua, *farina di frumento "2", *semi di sesamo, sale, *olio d'oliva extra vergine, *zucchero di canna (0,6%)

Pane di Girasole (tipo 2 con semi di girasole) **7,20 €/1 kg oppure 3,70 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "2", acqua, *semi di girasole (6%), sale, *malto, *olio d'oliva extravergine

Pane alle olive (tipo 2 alle olive) **4,10 €/500 gr**
*farina di frumento "2", acqua, *olive denocciolate (24%), sale, *malto, *olio d'oliva extravergine

Pan d'uva (tipo 2 con uvetta Sultanina) **4,70 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "2", acqua, *uvetta Sultanina (35%), sale, *malto, *olio d'oliva extravergine

Pane Zelten (tipo 2 con frutta secca) **7,20 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "2", acqua, *uvetta sultanina (16%), *fichi (16%), *albicocche (8%), *mandorle (8%), sale, *malto, *olio d'oliva extravergine

Pane Mejno (al mais e segale) **5,00 €/750 gr**
*farina di frumento tipo "2" (35%), *fioretto di mais (27%), acqua, *farina integrale di segale (10%), *olio d'oliva extravergine, *zucchero di canna (0,8%), sale

Pane Nocciato (integrale alle noci) **4,10 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "0", *farina integrale di frumento, acqua, *noci (12%), *farina di farro (5%), *farina segale (2,5%), sale, *malto, *olio d'oliva e.v.

Pane Bea (bianco lavorato a mano di tipo "0") **4,10 €/500 gr**
*farina di frumento tipo "0", acqua, *olio d'oliva extravergine, sale, *malto

Pane Azzimo (integrale di frumento, farro e segale senza lieviti vivi) **a cassetta 4,10 €/500 gr**
*farina di frumento "2" (40%), acqua, *farina int. farro (20%), *farina int. di segale (10%), *olio d'oliva e.v., sale, polv. lievitante cremortartaro naturale

*** MATERIE PRIME DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**