

Panifici e Pasticceria
Crosara Claudio

Giudecca - Venezia - Italy

S. Eufemia - Sede - 041 5206737

Cell. 349 2361299 - Fax 041 8503285

Libretto Ingredienti



• L'ARTE del PANE •

*L'arte della produzione artigianale del
pane dietetico e tipici regionali*

riferimento al Regolamento della legge (UE) n. 1169/2011

Allergeni - Allergen - Allergène



■ ■ *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

■ ■ *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

■ ■ *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

■ ■ *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*

PRODOTTI DA FORNO, DOLCI E SALATI OTTENUTI DALLA COTTURA DI UNA LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Allergeni presenti, vedere la lista degli ingredienti, prodotti confezionati in un forno artigianale che utilizza semilavorati con frutta a guscio, uova, latte e derivati, soia e derivati, farina di frumento, glutine di frumento, semi di sesamo, altri cereali contenenti glutine.

LIEVITO MADRE



Il lievito madre è un impasto fermentato in cui si sviluppano batteri e fermenti lattici che, producendo anidride carbonica, favoriscono la lievitazione naturale.

E' una preparazione antica di cui si ha traccia già in antiche civiltà, dove si usava un impasto di farina manitoba, una farina forte, ricca di glutine e adatta alle lunghe lievitazioni, e acqua ma per accelerare i tempi di fermentazione solitamente si usa uno starter, cioè uno zuccherato. Fare il lievito madre non è semplice: ci vuole pazienza all'inizio, per renderlo attivo e acido al punto giusto, e molta cura dopo, in quanto va tenuto in vita con continui rinfreschi di farina e acqua. I batteri e i fermenti contenuti nel lievito madre hanno bisogno di essere tenuti in vita, per ottenere un lievito forte, e per questo vanno nutriti con nuova farina e acqua.

BIGA

È un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina e lievito in proporzioni tali che esso risulti piuttosto asciutto.

Richiede l'impiego di farine forti ed equilibrate, con W maggiore di 300 e P/L (rapporto resistenza/elasticità) variabile tra 0,5 e 0,6, tempi brevi di miscelazione, temperatura finale non superiore a 21 °C e un periodo di fermentazione variabile da dieci a quarantotto ore a temperature sui 16/18 °C, per bighe fino a 24 ore, o 4 °C nella prima fase e 18 °C nelle ultime 24 ore, per bighe fino a 48 ore. A seconda del tipo di pane che si intende preparare, si aggiungono quindi gli altri ingredienti. Dopo un'ulteriore lievitazione, l'impasto finale viene tagliato, formato e lasciato ancora lievitare prima della cottura.

PRODOTTI

PANE BOCCONCINI >15/20g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

PANE FRANCESE >350/400g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE MERANO >800/900g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina segale, latte in polvere, orzo in polvere, malto, lievito di birra, lievito madre, sale, farina di malto, strutto, olio di oliva.

PANE MERANO MIGNON >35/40g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina segale, latte in polvere, orzo in polvere, malto, lievito di birra, lievito madre, sale, farina di malto, strutto, olio di oliva.

PANE CIABATTA >80g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE 10 CEREALI >800/900g<

Ingredienti: soia, farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di grano tenero, farina di soia, granella spezzata di soia, strutto, destrosio, farina di frumento maltato, lievito madre, integrale a scaglie, lievito di birra, sale, acqua, olio di oliva.

PANE A FORMA DI BASTONCINO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, acqua, sale, olio di oliva.

PANE CARRE' >2,450Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, olio di oliva.

PANE CARRE' INTEGRALE >2,450Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, crusca, olio di oliva.

PANE CARRE' MERANO >2,450Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, farina segale, orzo in polvere, malto, farina di malto, olio di oliva.

PANE SENZA SALE >45/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, zucchero, lievito madre, olio di oliva.

PANE HAMBURGER >75/80g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, semi di sesamo, strutto, olio di oliva.

PANE CASARECCIO A FETTE >3,400Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE CASARECCIO RUSTICO >3,800Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE MULTICERIALI >800/900g<

Ingredienti: farina integrale, farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di mais, zucchero, sale, farina di malto, farina di soia, semi di zucca, lievito madre, orzo scaglie, semi di cumino, acqua, lievito di birra, olio di oliva.

PANE AMBROGINI >35/40g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, uova, strutto, olio di oliva.

PANE TRECCIA >1,500Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

PANE ROSMARINO MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, rosmarino, strutto, olio di oliva.

PANE NOCI UVETTA >850g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, noci, uvetta, zucchero, olio di oliva.

PANE NOCI MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, noci, zucchero, olio di oliva.

PANE OLIVE MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, olive, strutto, olio di oliva.

PANE POMODORO MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, pomodoro secco, concentrato di pomodoro, olio di oliva.

PANE PATATA MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, patata scaglie, strutto, olio di oliva.

PANE SESAMO MIGNON >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, semi di sesamo, olio di oliva.

PANE AL PAPAVERO >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero,

latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, papavero, olio di oliva.

PANE PIZZA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, pasta madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva, pomodoro, basilico, mozzarella.

CARRE' CLUB BIANCO >4,800/5Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, pasta madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, olio di oliva.

CARRE' CLUB INTEGRALE >4,800/5Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, pasta madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, crusca, olio di oliva.

PANE CEREALI >800/900g<

Ingredienti: soia, farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di grano tenero, farina di soia, granella spezzata di soia, strutto, destrosio, farina di frumento maltato, lievito madre, integrale a scaglie, lievito di birra, sale, acqua, olio di oliva.

BAGUETTES >350/400g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE DESSERT >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE RUSTICONE >40/50g<

Ingredienti: farina integrale, farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di mais, zucchero, sale, farina di malto, farina di soia, semi di zucca, pasta madre, orzo scaglie, semi di cumino, acqua, lievito di birra, olio di oliva.

PAN BURRO >850/900g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, **strutto, olio di oliva.**

FOCACCIA POMODORO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, pasta madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva, pomodoro secco, concentrato di pomodoro, pomodoro fresco.

PIADINA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, pasta madre, sale, olio di oliva.

PASTA SFOGLIA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale, acqua, sale.

STRUDEL DOLCE

Ingredienti: pasta sfoglia farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale, acqua, sale. impasto mele, marmellata, zucchero, uova, biscotti secchi.

STRUDEL CON VERDURE

Ingredienti: pasta sfoglia farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale, acqua, sale impasto verdure di stagione, uova, sale.

PANE INGLESE >800/900g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero,

latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, olio di oliva.

FOCACCIANE >80g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

FOCACCIA OLIVE >2,500Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olive, olio di oliva.

FOCACCIANA >80g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

PANE ALLA ZUCCA >60g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, zucca in polvere, sale, latte in polvere, lievito madre, strutto, semi di zucca, semi di girasole, lievito di birra, olio di oliva.

PANE CROCCANTE MIGNON >35/40g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE ALL'ORZO >40/50g<

Ingredienti: farina integrale, farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di mais, zucchero, sale, farina di malto, farina di soia, semi di zucca, lievito madre, orzo scaglie, semi di cumino, acqua, lievito di birra, olio di oliva.

PANE TARTARUGA >80g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba,

lievito di birra, acqua , lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE ALLA SOIA >40/50g<

Ingredienti: soia, farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di grano tenero, farina di soia

granella spezzata di soia, strutto, destrosio, farina di frumento maltato, lievito madre, integrale a scaglie, lievito di birra, strutto, olio di oliva.

PANE ROSETTINE MIGNON >50/60g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

PAN UVETTA >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, zucchero, latte in polvere, sale, farina di cereali maltati, lievito madre, acqua, lievito di birra, margarina vegetale, strutto, olio di oliva.

PANE SENZA LIEVITO >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, acqua , sale, olio di oliva.

PANE SENZA LIEVITO >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, acqua , sale, olio di oliva.

PANE CASARECCIO INTEGRALE >2,800Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua , lievito madre, sale, crusca, olio di oliva.

PANE CASARECCIO MERANO >2,800Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina segale, latte in polvere, orzo in polvere, malto, lievito di birra, lievito madre, sale, farina di malto, olio di oliva.

PANE CASARECCIO RUSTICO >2,800Kg<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua , lievito madre, sale, olio di oliva.

LINGUE DI SUOCERA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua , lievito madre, sale, olio di oliva.

OVALINI >40/50g<

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina manitoba, lievito di birra, acqua , lievito madre, sale, olio di oliva.

PANE BUSSOLAI

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto, olio di oliva, lievito di birra, lievito madre, acqua, sale.

PANE DOLCE AL PESCATORE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova , zucchero, mandorle, margarina vegetale, burro, lievito baking.

PANE DOLCE A FORMA DI "S"

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, zucchero, margarina vegetale, burro.

PANE DOLCE TONDO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, zucchero, margarina vegetale, burro.

PANE DOLCE "ZZALETI"

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" , uova , zucchero, margarina vegetale, burro.

Panifici e Pasticceria

*Cresciana Claudio
Guaecca - Venezia - Italy*

• L'ARTE del PANE •

Panifici e Pasticceria

Crosara Claudio

Giudecca - Venezia - Italy

• L'ARTE del PANE •

Panifici e Pasticceria
Crosara Claudio
Giudecca - Venezia - Italy

Tel 041 5206737

Cell. 349 2361299

Fax 041 8503285

E-mail: panificiocrosara@gmail.com

[Facebookcom/panificiocrosara](https://www.facebook.com/panificiocrosara)

riferimento al Regolamento della legge (UE) n. 1169/2011