



di Bruno Mapelli
20065 Inzago (MI)
vicolo Collodi 13
tel. 3939474234
www.panebruno.it

Bruno, ogni giorno, dà vita e forma a pane e altri prodotti da forno. Tutti i prodotti sono realizzati con farine e materie prime 100% biologiche.

Pane Bruno è biologico.

Gli ingredienti utilizzati e tutte le fasi di produzione sono controllati e certificati dall'Ente di controllo autorizzato dal Ministero (nel nostro caso Suolo e Salute).

Sul prodotto conforme alle regole viene indicata la dicitura "Biologico" che significa assenza di conservanti, additivi chimici e sostanze di sintesi e trasgeniche; rispetto della natura con metodi di lavorazione che non alterano l'ecosistema. L'etichetta riporta anche il logo europeo, la provenienza delle materie prime (UE/non UE), il numero dell'operatore e il numero dell'organismo di controllo.

Pane Bruno è artigianale.

Le varie fasi di lavorazione sono fatte a mano e tutto il processo è ogni giorno controllato dall'artigiano in ogni fase della produzione: dall'impasto (le farine biologiche vengono impastate con acqua depurata ad osmosi inversa), all'avvenuta lievitazione, alla pezzatura dei pani, alla cottura fino al confezionamento.

Questo pane è cotto in un forno alimentato da energia solare. Il laboratorio è una costruzione prefabbricata in legno a bassissimo impatto ambientale e a forte risparmio energetico. In questa logica "verde" rientra anche la scelta di cuocere il pane in forno alimentato da energia solare e non da legna. Il legno è una risorsa in termini energetici molto dispendiosa perchè lentamente rinnovabile.



Pane Bruno è a lievitazione naturale con pasta madre.

Non viene utilizzato lievito di birra. Il lievito di birra normalmente usato è un concentrato di lieviti appartenenti all'unico ceppo del *Saccaromyces Cerevisiae*, la lievitazione è operata da questo lievito unicamente attraverso la "fermentazione alcolica" che trasforma gli zuccheri semplici presenti nella farina in biossido di carbonio e alcol. Il gas è trattenuto dalla "maglia glutinica" sviluppata dalle proteine

della farina durante l'impastamento e perciò crea gli alveoli della mollica. Al contrario la lievitazione di un lievito naturale con pasta madre avviene sia con la fermentazione alcolica che con altre fermentazioni collaterali come quella acetica e lattica. Le lunghe fermentazioni del lievito naturale riescono a ridurre buona parte dell'amido in zuccheri semplici e riducono anche le proteine in amminoacidi. Il risultato è una grande digeribilità perchè l'azione enzimatica del lievito naturale fa sì che si formino molecole più semplici che non hanno bisogno di essere digerite dal nostro organismo. Questa lievitazione permette anche una maggiore conservazione del pane (fino anche a una settimana) perchè rallenta lo sviluppo delle muffe.



pane
Bruno

BIO

di Bruno Mapelli
20065 Inzago (MI)
vicolo Collodi 13
tel. 3939474234
www.panebruno.it

Pane Bruno è un alimento “vivo” e per mantenere il più possibile integre le sue caratteristiche vi consigliamo di conservarlo al fresco in frigorifero e prima di consumarlo di scaldarlo leggermente per renderlo più fragrante e profumato. In questo modo potrete avere a disposizione anche più tipi di pane e consumare ogni giorno quello più adatto alle vostre esigenze sia di palato che di salute. Ogni pane è affettato e confezionato in una pellicola trasparente ed è disponibile in diversi formati e farine.

