



Pane L'UNICO VERO Toscano

Quello del Consorzio Pane Toscano a Lievitazione Naturale

Il Pane Toscano, sta ottenendo il prestigioso marchio DOP.(denominazione di origine protetta)

Nel frattempo il Consorzio Pane Toscano, produce sulla base volontaria del disciplinare di produzione il vero Pane Toscano a Lievitazione Naturale

Il Pane Toscano contrassegnato dal bollino di garanzia, che potrete degustare, segue uno specifico disciplinare di produzione (certificato), partendo da:

IL GRANO esclusivamente seminato e raccolto in toscana, (le cui caratteristiche si riconoscono nel basso contenuto di glutine),

LA MOLITURA anch'essa effettuata in toscana, mantiene le caratteristiche organolettiche delle farine toscane, mantenendo inoltre integralmente il **GERME** (vitamina B) ormai scomparsa dalle farine tradizionali dedicate alla panificazione industriale.

LA PANIFICAZIONE avviene seguendo le antiche ricette della lievitazione naturale a pasta acida (madre), senza nessuna aggiunta di lievito di birra.

Il pane così ottenuto è caratterizzato da uno specifico e gradevole aroma apportato da particolari composti risultanti dalla fermentazioni secondarie tipiche ed esclusive del lievito a pasta acida.

Il pane che si ottiene con l'uso di impasto acido si conserva di più rispetto a quello prodotto con lieviti industriali o lievito di birra; questo infatti già dopo un giorno tende a diventare rafferma, mentre la maggiore acidità conferita all'impasto dalla presenza di acido lattico contribuisce a rallentare la retrogradazione dell'amido.

Il pane così prodotto mantiene più a lungo le caratteristiche di morbidezza ed elasticità, peculiarità molto utili quando il pane veniva preparato in casa una volta la settimana

Inoltre la maggiore acidificazione induce anche una maggiore stabilità microbiologica, impedendo lo sviluppo di muffe e di batteri sporigeni amilolitici.

Il Pane Toscano a lievitazione naturale può vantare le seguenti caratteristiche "certificate" uniche rispetto agli altri tipi di pane in commercio:

- elevata qualità nutrizionale
- elevata qualità organolettica
- più facile e prolungata conservabilità
- facile identificazione delle caratteristiche di tipicità

