

Farina Ottenuta dalla macinazione delle cariossidi delle piante del genere Triticum, la FARINA DI FRUMENTO nasce da un cereale di antichissima coltura, ricco di proteine, sali minerali, fibre e vitamine. In Italia il frumento viene seminato in autunno e raccolto, tramite mietitura, tra i mesi di giugno e luglio. Secondo il procedimento di trebbiatura, i chicchi vengono separati dalle parti non edibili e le cariossidi cosi' raccolte vengono poi pulite con cura, allo scopo di eliminare qualunque elemento estraneo, e sottoposte al processo di condizionamento, vengono cioe' bagnate per facilitare la separazione delle parti esterne dal cuore farinoso del chicco. Una volta terminato il condizionamento si puo' procedere con la molitura. In base alla resistenza che i chicchi oppongono alla molitura, il grano viene classificato in due tipologie: grano duro, difficilmente sbriciolabile, da cui si ricava la semola, e grano tenero, piu' facilmente frantumabile, da cui si ricava la farina. La farina ottenuta viene infine setacciata attraverso un procedimento chiamato abburattamento, che consiste nel separare la crusca dalla farina.

Il frutto candido ed impalpabile ricavato da questo antico quanto affascinante procedimento e' alla base del piu' tenero e dolce Pandoro Cadeau

A Nero Zncchelo



Lo ZUCCHERO A VELO, l'oro bianco del nostro Pandoro Cadeau. Dalla consistenza morbida e vellutata, sottile e quasi impalpabile, somiglia ad una polvere ma non presenta granelli.

E' un ingrediente semplice ma indispensabile per chi vuole gustare un pandoro con i fiocchi!!

Le UOVA FRESCHE utilizzate nella preparazione del Pandoro Cadeau sono caratterizzate

da una forma perfetta, dal preciso <mark>equilibrio di sostanze nutritive</mark> date da un tuorlo intenso e gustoso ricco di p<mark>roteine ed un albume chiaro ed</mark> oleoso ricco di sali minerali.

Di categoria A, sono deposte da Galline ovaiole rigorosamente allevate a terra, le quali, nell'ottica del benessere dell'animale, sono libere di muoversi a terra e perseverare nei loro comportamenti naturali quali il razzolare ed il beccare. Con questo tipo di allevamento, privo di stress, le uova fresche prodotte mantengono alte qualita' organolettiche.

Ballo

Espressione viva del legame tra ambiente, agricoltura e sana alimentazione, il BURRO, e' ricco di fondamentali nutrienti come calcio, proteine del latte e vitamina A.

Il burro rappresenta essenzialmente la parte grassa del latte, separata dalla maggior parte delle proteine, degli zuccheri e dell'acqua presenti nella materia prima, tramite il processo di estrazione della panna. La panna fresca di latte, altamente selezionato e garantito dai rigorosi disciplinari di produzione, viene raccolta quotidianamente nei caseifici per subire la fase di cristallizzazione e passare cosi' da uno stato liquido ad uno stato solido.

Una volta ottenuta una massa solida, essa deve subire il processo piu' conosciuto e tradizionale nella preparazione del burro, la zangolatura, cioe' il forte sbattimento dell'intera massa al fine di unire le particelle di grasso tra loro ed eliminare l'acqua in eccesso. Il risultato ottenuto poiche' granuloso viene lavorato attraverso l'impastatura fino ad avere una consistenza omogenea e diventare il panetto onnipresente sulle nostre tavole.

La qualita' del latte, la freschezza della panna da esso ricavata e la rinomata cura del processo produttivo fanno di questo burro un prodotto di eccellente qualita'. L'unione piu' reale tra tradizione e sapore, tra passato e gusto, che si esprime nel morbido e delicato Pandoro Cadeau.



Zucchero

Come la barbabietola fa bene al terreno perche' lo nutre permettendo allo stesso di migliorare la produttivita' delle colture successive, contenere le erbe infestanti e ridurre la comparsa di parassiti e di malattie, anche il suo " frutto ", lo ZUCCHERO aiuta a migliorare il nostro Pandoro Cadeau, donando a quest'ultima la giusta dolcezza!



Quintessenza di un alimento sano, il LATTE FRESCO, e' un altro ingrediente del Pandoro Cadeau.

Alimento prezioso per l'alto contenuto di sostante nutritive, proteine, vitamine A e B e calcio, nasce in allevamenti selezionati dove le mucche sono nutrite in modo naturale e le loro condizioni di vita e salute sono controllate periodicamente. Un prodotto eccellente: fresco, buono e sicuro perche' soggetto a pastorizzazione, un processo che tramite temperature elevate elimina i microrganismi patogeni sensibili al calore, senza pero' alterare le sue caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche.

Lievito

L'interazione tra

microrganismi presenti in un impasto, tanto basilare quanto potente di farina e acqua, e nell'ambiente che circonda questo composto, da' vita al LIEVITO NATURALE.

Attraverso il processo di **fermentazione** infatti l'impasto aumenta di volume incorporando aria che da vita ad alveoli cioe' bollicine piu' o meno regolari sulla superficie e all'interno del composto, e donando a quest'ultimo aromi particolari che per lo piu' profumano di buono e genuino.

Il lievito naturale e' un amalgama viva e per questo deve essere periodicamente alimentata tramite il processo di rinfresco: i microrganismi vengono nutriti con un nuovo impasto di farina e acqua da unire al composto " madre ".

Come tutti gli ingredienti semplici e naturali, anche il lievito naturale non richiede molte attenzioni ma un po' di tempo e costanza per conservarlo sempre vivo e pronto per essere utilizzato per il soffice Pandoro Cadeau.

IL BUON PANDORO CADEAU

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Ingredienti: farina di FRUMENTO, zucchero, burro (LATTE), UOVA fresche, LATTE fresco, lievito naturale (FRUMENTO), emulsionante:mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, sale, aromi. Ingredienti della bustina di zucchero a velo 8%: zucchero, amido di FRUMENTO, aromi.

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA A GUSCIO E SOIA.

Dichiarazione Nutrizionale - valori medi per 100 g di prodotto Energia 1622 kJ / 387 kcal - Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 11 g Carboidrati 51 g di cui zuccheri 25 g - Proteine 7,2 g - Sale 0,52 g

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore.



cadeau promo service srl

sede legale: via chiesa, 61 int. 2 - 30039 stra (ve)

sede amministrativa, show room permanente e magazzino quartiere dell'industria 3° strada, 2/4 - 30032 fiesso d'artico (ve) tel. +39 049 9801089 - 3 linee r.a. - fax +39 049 9801199 info@cadeau.it www.cadeau.it

® copyright: cadeau promo service srl - stra (ve)