

## CARTA DEL PANE SLOW SICILIANO

Il movimento del cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti, identifica nel PANE SLOW SICILIANO, un prodotto che rispetta i principi della qualità del pane, nel rispetto per l'ambiente, ad un prezzo equo e soprattutto con i giusti parametri salutistici.

Il PANE SLOW SICILIANO si caratterizza per questi 6 elementi:



- I grani utilizzati sono esclusivamente da coltivazione di grani antichi di Sicilia.



- Il grano è molito esclusivamente a pietra. Tutta la fase produttiva dalla coltivazione, allo stoccaggio alla molitura è tracciata e disponibile per eventuali controlli.



- Il lievito utilizzato è di pasta madre viva ottenuto esclusivamente da grani antichi siciliani. Non è consentito l'utilizzo di additivi o miglioratori di alcun genere o di lievito di birra; in casi eccezionali, o in particolari e limitati periodi, il lievito di birra può essere, tuttavia, impiegato nella misura massima dello 0,05% per ogni kg di farina.



- La lievitazione complessiva non può essere inferiore alle 4 ore.



- Ingredienti da utilizzare: Sale marino, preferibilmente del presidio Slow Food Sicilia, massimo 25 gr per kg. Acqua minimo il 50%