

# un Pane per la salute

Sapori Contemporanei con gli Ingredienti di Ieri!

A qualche minuto dalle due torri di Bologna, a Castel Maggiore, il panificio Dalla, presente sul mercato da generazioni e riferimento autorevole per qualità e varietà di prodotti da forno realizzati in proprio, ha iniziato la produzione artigianale di alcune nuove linee di prodotti da banco di eccezionale rilevanza alimentare:



**PANE:** Recuperata un'antica tecnica di impasto con chicchi di grano frantumato mantenuto nella sua integrità, inclusa la crusca, in acqua calda per ben 12 ore. Viene poi aggiunto il lievito naturale privo di grassi e solo lo 0,4% di sale per altre 18 ore, per poi essere impastato con farina, tra cui quella di farro, e lasciata riposare ulteriori 2 ore: i panini realizzati sono fatti lievitare per altre 12 ore e, finalmente, vengono cotti.

Questo straordinario pane ad altissima digeribilità viene "fatto" nei giorni di **martedì, giovedì e sabato** e già prima di entrare nel forno sono riconoscibili i profumi dei bei tempi!

**FILONCINO ALLA CRUSCA** a lievitazione mista naturale

e di birra, privo di grassi, a basso contenuto di sale ed una linea di **grissini** tipo torinese con solo il 0,4% di olio extravergine di oliva e 12 ore di lievitazione.

Le principali caratteristiche di questi due prodotti sono la leggerezza ed il grande mantenimento nel tempo.



## OLTRE AL PANE



**FOCACCIA ROMANA:** pizza bianca croccante lievitata per 48 ore, la classica è con Olio extra vergine rosmarino e sale, ma le altre vengono farcite ad estro del fornaio ad esempio: con mortadella, parmigiano reggiano e rucola, patate e carciofi.

Sul banco ogni mattina escluso lunedì e giovedì.

Se la provi difficilmente non la richiederai!

**PASTICCERIA:** completamente rinnovata grazie all'inserimento nel proprio organico, di un noto e autorevole pasticciere proveniente da una delle più conosciute pasticceria della vecchia Bologna, che ha voluto esordire inventando un **biscotto da prima colazione** privo di burro e con pochissimi zuccheri, realizzato solo con crusca, farina, uova e latte.

In ogni mestiere occorre saper dosare competenza, serietà ma per essere fornaio è necessario metterci anche la passione ed il cuore!

Questi ingredienti noi li mettiamo ogni giorno insieme alle materie prime di indubbia qualità e di provenienza certa.

Mettimi alla prova,

Dante Dalla