

PANETTERIA PHILIPONA SA – 6598 TENERO

NOSTRANA - G	MAIS - G	MULTIPAN - G	90% FARRO - G
farina frumento nero TI grano di frumento TI lievito Bioreale sale marino	farina frumento bianca farina di polenta TI lievito Bioreale sale marino	farina multipan farina frumento nero grano di farro lievito Bioreale sale marino	farina frumento nero TI grano di farro TI lievito Bioreale sale marino

PANE UVETTE - G	PANE GIRASOLE - G	PANE DI SEGALE - G	PANE ALLE NOCCIOLE - G
acqua farina bianca grano di frumento lievito Bioreal sale marino uva secca	farina di frumento integrale grano di frumento integrale semi di girasole lievito Bioreale sale marino	farina di segale grano di segale lievito Bioreale sale marino	farina di farro farina di frumento nocciole lievito Bioreale sale marino

PANE NODO - G	PARIGINO BIANCO - G	FRUMENTO - G	
farina di frumento latte burro uova malto lievito Bioreal sale marino	farina frumento acqua malto sale di mare lievito Bioreal	farina nera grano di frumento acqua sale di mare lievito Bioreal	

Tutti i PANI contengono 1 g di lievito Bioreal e non sono interamente a lievitazione naturale.

PANETTERIA MEHLTRETTER SAGL – 6616 LOSONE

PANE DEI MONTI- CHbio	PAESANO FARRO CHIARO - CHbio	VALLEMAGGIA - CHbio	
farina integrale e bigia di frumento farina integrale di segale acqua-sale marino semi di lino semi di sesamo semi di girasole lievitazione naturale	farina semibianca e integrale di farro acqua sale marino lievitazione naturale	farina bigia e integrale di frumento lievito Bioreale sale marino	

FARRO RUSTICO - CHbio	PANE DI SEGALE - CHbio		
farina integrale e semibianca di farro acqua sale marino lievitazione naturale	farina integrale e bigia di segale sale marino lievitazione naturale		

G marchio Gemma bio
Dem Demeter, agricoltura biodinamica
CHbio conforme al regolamento bio federale
PB prodotto per ConProBio con ingredienti bio ma non certificato
conv. prodotto convenzionale
PSR Pro Specie Rara

26 gennaio 2024