

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 nera 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 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 farina integrale di segale lievito Bio lievito naturale di farro sale marino	

FARRO RUSTICO - CHbio	PANE DI SEGALE - CHbio	PAN DA STRAPA - CHBio	
farina integrale e semibianca di farro acqua sale marino lievitazione naturale	farina integrale e bigia di segale acqua sale marino lievitazione naturale	farina semibianca di frumento lievito naturale di segale sale marino lievito bio farina di malto	

TRITICUM BAKERY – The Art of Flour SAGL – 6900 LUGANO

CAFONE - CHBio	FARRO MONOCOCCO - CHBio	KAMUT - CHBio	CIABATTA - CHBio
Semola di grano duro rimacinata Farina di grano tenero "Tipo 1" Acqua, lievito madre vivo Farina di malto d'orzo Sale marino	Farina di farro monococco "Tipo 2" Acqua, lievito madre vivo Sale marino	Farina di kamut khorasan 100% rimacinata Acqua, lievito madre vivo Sale marino	Farina di grano tenero "Tipo 1" Acqua, lievito madre vivo Farina di malto d'orzo Sale marino
BUNS - CHBio	BASE PER PIZZA PRECOTTA - CHBio	FETTE BISCOTTATE AL FARRO SPELTA - CHBio	
Farina di grano tenero "tipo 0" Latte intero Burro Acqua, lievito madre vivo, lievito compresso, miele sale marino	Farina di grano tenero "Tipo 1" Farina di grano tenero "Tipo 0" Acqua, olio EVO, sale marino, lievito compresso	Farina semintegrale di farro spelta "Tipo 2", latte intero, acqua, zucchero, burro, lievito compresso sale marino	
TOAST AL FARRO SPELTA - CHBio	TOAST BIANCO - CHBio		
Farina semintegrale di farro spelta "Tipo 2", latte intero, acqua, zucchero, burro, lievito compresso sale marino	Farina di grano tenero "Tipo 0", latte intero, acqua, zucchero, burro, lievito compresso sale marino		

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

luglio 2024