

LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE DEL PANETTONE BRAZZALE “ETICHETTA PULITA”

La produzione dovrà esser realizzata:

- 1) attraverso tre impasti, come previsto dalla formula base
- 2) non deve prevedere impiego di enzimi in alcuna delle fasi
- 3) non deve essere impiegato alcun additivo (è escluso anche l'impiego di mono e digliceridi)
- 4) deve essere impiegato latte intero fresco e non UHT (anche in quantità modulata rispetto alla formula base)
- 5) le farine da utilizzare possono essere del tipo 0 o 00 ma non devono contenere “miglioratori” di alcun genere
- 6) possono essere impiegate fibre vegetali (con dichiarazione).
- 7) deve essere impiegato soltanto Burro Superiore Fratelli Brazzale o Burro Delle Alpi Pro insieme a “Burroaroma Naturale” (con dichiarazione) senza l'impiego di burro di altro genere, né grassi frazionati.
- 8) non deve esse impiegato alcun olio vegetale né margarine
- 9) l'aggiunzione di frazione liquida non deve prevedere aggiunta di acqua (solo latte)
- 10) è consentito l'impiego di zucchero invertito ma non zuccheri ed edulcoranti diversi da saccarosio, glucosio, fruttosio
- 11) non è consentito l'impiego di coloranti sintetici di alcun genere, salvo i coloranti di origine esclusivamente vegetale e naturali (con dichiarazione)
- 12) non deve essere utilizzato caramello
- 13) Non è consentita la produzione che comporti l'impiego di paste di frutta o di zucchero aromatizzate o di aromi naturali diversi da quelli contenuti in originale Burroaroma Naturale.
- 14) L'inclusione di frutta candita è preferita così come l'uvetta o i frammenti di cioccolato amaro o al latte (evitare frutta candita umida o altre inclusioni non in carattere con la buona produzione tradizionale).

Le quantità di Burro Superiore Fratelli Brazzale e di Burroaroma Naturale di origine Brazzale spa possono essere variate rispetto alla formula-base Brazzale”, a discrezione del produttore, così come le tipologie differentemente aromatizzate di Burroaroma Naturale.

I prodotti ottenuti vanno confezionati a volontà del produttore, usando preferibilmente packaging sufficientemente barrierati e privi di impatto sensoriale comunque individuabile.

I panettoni prodotti saranno dimensionati su peso di 1Kg (+/-10%) cad.

