



**ERBE DI MONTAGNA**

**via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)**

**Tel. 0174585433**

**WhatsApp 3891796344**

**Mail [info@erbedimontagna.it](mailto:info@erbedimontagna.it)**

**Sito Web [www.erbedimontagna.it](http://www.erbedimontagna.it)**

# INGREDIENTI SPECIALI PER PRODOTTI DA FORNO





# INGREDIENTI D'ECCELLENZA PER PRODOTTI DI QUALITÀ

Erbe di Montagna è un'azienda artigianale italiana che da oltre vent'anni seleziona, lavora e miscela ingredienti di alta qualità per il mondo della panificazione e della pasticceria.

Unendo competenza scientifica, tradizione e innovazione, offriamo soluzioni tecniche e naturali per migliorare ogni fase della lavorazione del pane.

Nel nostro catalogo trovate miglioratori per la panificazione, prodotti per la lievitazione, additivi per pasta fresca e ripiena, amidi, fecole, zuccheri e dolcificanti.

Proponiamo inoltre coloranti naturali, semi selezionati e ingredienti funzionali per creare pani speciali, originali e di grande qualità.

Grande attenzione è dedicata alle nostre farine: farine di alta qualità e farine particolari, ideali per pani artigianali, specialità regionali e lavorazioni professionali.

Collaboriamo con forni artigianali e industrie per offrire soluzioni su misura e ricette personalizzate.

Con Erbe di Montagna ogni pane diventa espressione di qualità, territorio e creatività.

Siamo il partner ideale per chi vuole distinguersi con ingredienti affidabili, che garantiscano costanza, resa e sicurezza durante le lavorazioni.

## ADDITIVI ED INGREDIENTI PER I PRODOTTI DA FORNO, PER PASTA

### RIPIENA E GNOCCHI:

- Acido Sorbico (E200)
- Sorbato di potassio (E202)
- Acetato di Calcio (E263)
- Acido Lattico (E270)
- Acido Ascorbico (E300)
- Ascorbato di Sodio (E301)
- Lecitina di SO<sub>1</sub>a pura (E322)
- Acido Citrico (E300)
- Potassio Fosfato Bibasico (E340)
- Sodio Pirofosfato Acido (E450i)
- Mono e Digliceridi degli ac.grassi (E471)
- Cera d'Api

## ZUCCHERI E DOLCIFICANTI

- Destrosio
- Fruttosio
- Lattosio
- Maltodestrine
- Sciroppo di glucosio
- Saccarosio (Zucchero bianco)
- Zucchero di canna grezzo
- Eritritolo

## AMIDI, FECOLE E FIOCCHI

- Amido di Mais nativo
- Amido di Mais modificato
- Amido di Riso nativo
- Fecola di Patate
- Fiocchi di Patate

## FARINE:

- Farina di Grano Tenero
- Tipo 00 - 0 - 1 - 2 - Integrale
- Semola di Grano Duro
- Calibrata - Rimacinata - Sen. Cappelli
- Farina di Avena
- Farina di Farro
- Farina di Orzo
- Farina di Segale
- Farina di Grano Saraceno
- Farina di Mais
- istantanea e Bramata
- Farina di Riso

## FARINE DI LEGUMI:

- Ceci
- Lenticchie
- Piselli

## FORMATI

I nostri prodotti sono disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg o imballi originali da 25 Kg, mezze pedane o pedane intere.

Effettuiamo cartonnaggio misto.

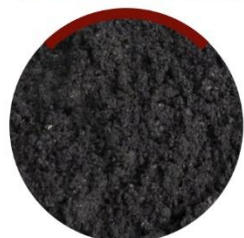




# COLORANTI NATURALI

Erbe, spezie, estratti naturali, ideali  
per colorare gli alimenti.

Da aggiungere negli impasti in quantità tale da  
raggiungere la colorazione voluta.



**Carbone  
vegetale** polvere

1 Kg 106 ml



**Cacao**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Bietola  
rossa** polvere

1 Kg 106 ml



**Spinacio**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Curcuma**  
polvere

1 Kg 212 ml 106 ml dosatore



**Mirtillo**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Spirulina**  
polvere

1 Kg 106 ml



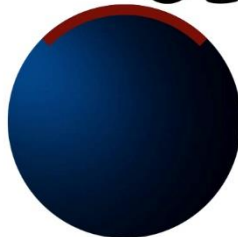
**Enocianina  
(E163)** polvere

1 Kg



**Betacarotene  
(E160)** polvere

1 Kg



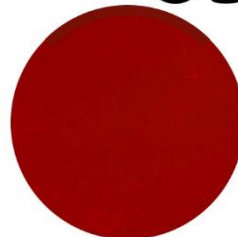
**Blu** liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



**Giallo** liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



**Rosso** liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop

## SEMI per i PRODOTTI da FORNO

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali o vasetti per la rivendita.



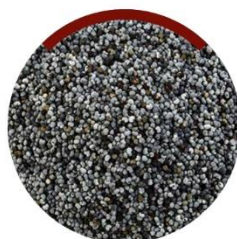
**Carvi  
(o Kummel)**  
semi

1 Kg 106 ml



**Girasole**  
semi

1 Kg 106 ml



**Papavero**  
semi

1 Kg 6



**Lino**  
semi

1 Kg 106 ml



**Sesamo**

1 Kg 106 ml



**Zucca**  
semi

1 Kg 6

Disponibili anche altri semi e spezie ed erbe aromatiche come: **AGLIO, ANICE, CIPOLLA, CUMINO, FINOCCHIO, PEPERONCINO, ROSMARINO** e altre ancora!





# Prodotti per la LIEVITAZIONE

**Prodotti naturali e Miscele di  
additivi ad azione lievitante.**

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), Sorbitolo monostearato (E491).

**Si tratta di un LIEVITO SECCO ISTANTANEO ad elevata attività, ideale per pane, pizza e dolci.**

Modo d'uso: Non sciogliere in acqua, aggiungere agli altri ingredienti della ricetta, lavorare l'impasto per 10 min. e lasciarlo lievitare in luogo tiepido, coperto da uno strofinaccio umido, fino ad ottenere il volume desiderato. da consumarsi previa cottura. N.B.: 10 g. corrispondono a un cubetto. Disponibile in sacco da 1 Kg o sacchettino in Atmosfera modificata da 50g.



Ingredienti: Stabilizzante: Tartrato di Potassio (E336), Agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500)

**Lo LIEVITO A BASE DI CREMORTARTARO è ideale per la realizzazione di dolci a pasta morbida e pan di spagna.**

Dose di impiego: Per una lievitazione ottimale aggiungere 25 g di prodotto per ogni 1 Kg di farina.  
Disponibile in sacco da 1 Kg o vasetto in vetro da 150g.



Ingredienti: Lievito madre (farina di grano tenero tipo 0 e acqua) disidratato con lieviti e batteri lattici.

**Lo LIEVITO MADRE, fully active con lieviti e batteri lattici, naturale garantisce alta stabilità nella fermentazione, una mollica morbida e aperta, prodotti più aromatici, digeribili e durevoli. E' ideale per pane, pizze, focacce, grissini, dolci, brioche e altri prodotti da forno. Una volta impiegato garantisce una lievitazione veloce ed un prodotto finale di alta qualità, con una consistenza soffice e un sapore delicato.**

Dose di impiego consigliata 50 g per ogni Kg di farina.  
Disponibile in sacco da 1 Kg o sacchettino in ATM da 250g.



Ingredienti: emulsionante: Difosfato disodico (E450i), agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500), Amido di mais

**Il LIEVITO BACKING è una miscela lievitante insapore ed inodore adatta per lievitare ricette dolci e salate. Da aggiungere solo agli alimenti in cui è consentito.**

Dose di impiego: si consiglia di aggiungere da 30 g a 35 g di prodotto per ogni kilo di farina.

## MIGLIORATORI per la PANIFICAZIONE

**Migliorano l'impasto, danno  
porosità uniforme alla mollica e ne  
migliorano la colorazione.**

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Destrosio, correttore di acidità: Acido Ascorbico (E300)

**Il PANVIT è un prodotto a base di acido ascorbico (E300) e di destrosio, elementi già ben noti per le loro buone proprietà di miglioratori. Le sue proprietà fondamentali sono: Aumento della tenacità e dell'elasticità dell'impasto, porosità e colore uniforme della mollica, volume maggiore del pane e attenuazione della colorazione bruno della crosta.**

Modo d'uso: Dose media di impiego consigliata: gr. 10/20 per quintale di farina da aggiungere preventivamente all'acqua dell'impasto.  
Disponibile in barattolo da 1 Kg o vasetto da 100g per la rivendita.



Ingredienti: Acido Ascorbico (E300)

**L'ACIDO ASCORBICO (E300) viene utilizzato come miglioratore della panificazione, ideale per pane e pizza.**

Modo d'uso: *quantum satis*