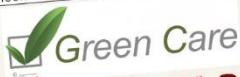
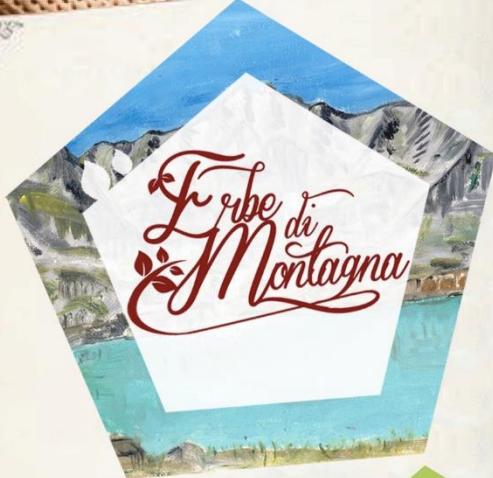


INGREDIENTI SPECIALEI PER PRODOTTI DA FORNO



ERBE DI MONTAGNA
via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)
Tel. 0174585433
WhatsApp 3891796344
Mail info@erbedimontagna.it
Sito Web www.erbedimontagna.it



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 garantiscono 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 SOia 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
- stantanea 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.

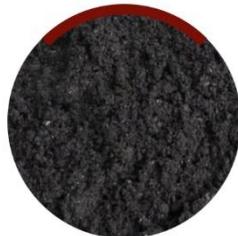
Effettuiamo cartonaggio misto.



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



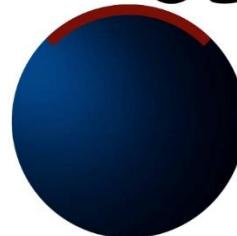
1 Kg 106 ml



1 Kg



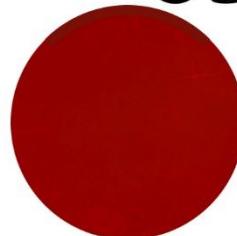
1 Kg



1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



1 Kg 25 ml drop 10 ml drop

Spirulina polvere

Enocianina (E163) polvere

Betacarotene (E160) polvere

Blu estratto naturale liquido

Giallo estratto naturale liquido

Rosso estratto naturale liquido

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 semi

1 Kg 106 ml



Zucca semi

1 Kg 6

Disponibili anche altri semi e spezie ed erbe aromatiche come: **AGLIO, ANICE, CIPOLLA, CUMINO, FINOCCHIO, PEPPERONCINO, 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



6 1 Kg

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 fuoco 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.



212 ml 1 Kg

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: 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.

4



6 1 Kg

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.



1 Kg

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: Acido Ascorbico (E300)

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

Modo d'uso: quantum satis

212 ml 1 Kg