

PANE AL PANE

QUALITÀ ALLA QUALITÀ

Il pane è uno degli alimenti base di una corretta alimentazione. Il pane fresco a Qualità Controllata è totalmente artigianale, fatto con grano dell'Emilia-Romagna dai panificatori e distribuito a prezzi contenuti in tutta la regione.

Dalla produzione agricola del grano alla molitura delle farine, alla panificazione del prodotto: tutta la filiera, aderendo ad uno specifico Accordo, utilizza il marchio QC.

QC - Qualità Controllata è un marchio riconosciuto dall'Unione Europea, che identifica i prodotti realizzati utilizzando tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.



**Qualità
Controllata**
Produzione integrata rispettosa
dell'ambiente e della salute
LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura, economia ittica
attività faunistico-venatorie

agricoltura.regione.emilia-romagna.it



**Qualità
Controllata**
Produzione integrata rispettosa
dell'ambiente e della salute
LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

PANE FRESCO A QUALITÀ CONTROLLATA

Filiera garantita: dal campo, al mulino, al forno.

ASSAGGIALO!

È PANE FRESCO

Il pane fresco QC è fatto in modo semplice e genuino: farine di Tipo 1 o 2, ricche di fibre e di sali minerali, ottenute da grano tenero a "Qualità Controllata", acqua proveniente dalla rete idrica pubblica, **sale marino iodato in misura non superiore al 1,5% del peso della farina**, lievito madre, bighe e pasta di riporto prodotti sempre con farine provenienti da grano tenero QC e olio extravergine di oliva.

Una ricetta originale per un pane fresco ottenuto con materie prime più complete dal punto di vista nutrizionale e con un miglioramento del processo di produzione. E' prevista anche una ricetta per il pane QC che impiega farina di Tipo 0 per chi non sa rinunciare al pane bianco.

È BUONO E FA BENE ALL'AMBIENTE

Il pane QC di Tipo 1 e 2 contiene più fibre e **meno sale**. La lievitazione è naturale, senza additivi e sono esclusi processi di conservazione quali il congelamento e la surgelazione. Fa bene all'ambiente perché il frumento è coltivato secondo rigorosi disciplinari che riducono al minimo le sostanze chimiche, il consumo dell'acqua e l'energia. Consente un minor spreco: la morbidezza del pane, grazie a pezzature superiori ai 200gr, fa sì che duri più a lungo.



MENO SALE PER ... GUADAGNARE SALUTE

Ridurre il contenuto di sale significa ridurre il rischio di ipertensione e patologie cardiovascolari collegate e di altre malattie.

Favorire un'alimentazione con poco sale è uno degli obiettivi del Programma "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari", promosso dal Ministero della Salute.



Programma promosso dal Ministero della Salute

Per questo la Regione Emilia-Romagna ha stipulato un Protocollo d'intesa con le Associazioni dei panificatori con l'obiettivo di ridurre il contenuto di sale nel pane, ottenendo il logo "Guadagnare salute".

