



Denominazione prodotto: **CROISSANTSOL**  
CODICE ARTICOLO: 03016

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Croissantsol è un semilavorato ottenuto da farina Manitoba di alta qualità ed ingredienti di primissima scelta, pertanto semplifica ed accelera la lavorazione di una vasta gamma di prodotti lievitati, assicurando ottima stabilità in lievitazione, grande volume dei prodotti finiti e un' eccellente macchinabilità.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo "00", zucchero, glutine vitale di frumento, grassi vegetali in polvere, sale, farina di lupino, destrosio, latte scremato in polvere, aroma, emulsionante (E472e), colorante (E160b), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina : acido ascorbico (E300).

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Semilavorato in polvere per prodotti dolciari da forno, croissant, veneziane, trecce dolci, girelle e pasticceria lievitata in genere.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Croissantsol si presenta d' aspetto pulverulento, **di colore bianco**, dall'aroma molto gradevole. Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- umidità: max 15.5 %
- filth test: max 25 frammenti/50 g
- pesticidi: entro i limiti di legge

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

- carica totale max 100.000 UFC/g
- escherichia coli max 10 UFC/g
- bacillus aureus max 500 UFC/g
- spore di clostridi max 100 UFC/g
- lieviti max 5000 UFC/g
- muffe max 5000 UFC/g
- salmonelle assenti in 25 g

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da **25Kg.**

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 10 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione e deve essere conservato in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CHELLOPANE PROTETTIVO.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine, latte, lupino. Il prodotto può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, sesamo.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

### **CROISSANTS**

**Ingredienti:** 1 Kg Croissantsol, 380 g acqua, 60 g lievito di birra, 300 g margarina per croissants.

**Procedimento:**

Impastare Croissantsol, lievito ed acqua fredda fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 25 minuti circa. Allargare l'impasto e su una metà sistemare la margarina per croissant, ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto dando tre pieghe a tre. Tirare la pasta dello spessore desiderato, quindi formare i croissants, lasciarli lievitare a 30°C per 80 minuti circa. Lucidare, guarnire e cuocere ad una temperatura di 200/220°C per circa 25 minuti.

### **BRIOCHES**

**Ingredienti:** 1 Kg Croissantsol, 400 g acqua, 60 g lievito di birra, 300 g margarina per impasti.

**Procedimento:**

Impastare Croissantsol, lievito ed acqua fredda fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 10 minuti circa. Spezzare del peso desiderato e modellare a sfera. Lasciare lievitare a 30°C per 80 minuti circa. Lucidare, guarnire e cuocere ad una temperatura di 200/220°C per circa 25 minuti.

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO  
di Mario Grazioplene & G. s.r.l.s.  
20177 PADIGNO (VA) (CA. ILC)  
Via Edison, 34 - P. IVA 02028310138  
*Anselmo Colombo*

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC  
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - [info@molinocolombo.it](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO  
CCPE BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888