

VA.S.O.

Valorizzazione dei Sottoprodotti della lavorazione di Olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

PRESENTAZIONE RICETTE GASTREGHINI DI PROTOTIPI PANIFICATI CON PATE' DI OLIVA

Venerdì 18 marzo 2022 ore 16:00

In Videoconferenza:

Zoom Meeting - Link per il collegamento

<https://us06web.zoom.us/j/89078917754>



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813

ANALISI PRELIMINARI

- Utilizzato pat  di oliva lavorato in data **15/10/21** ed immediatamente **surgelato** presso le aziende Gastreghini srl e Corradini Corrado sas in **contenitori da 15 kg**.
- Analizzato in data 03/03/22
- Sia *Anaerobi solfito riduttori* – conta che *Bacillus cereus* presunto a 30°C – conta hanno dato esito **negativo** (<10 UFC/g)
- Confermata **shelf life** di almeno **120 gg** per pat  surgelato

MODALITA' PREPARAZIONE PANE



PANE COMUNE 300 g

- RICETTA BASE

Materia prima	%
Farina tipo 0	59,88
Biga	5,98
Acqua	33,61
Lievito di birra	0,31
Miglioratore	0,22
Prodotto finito	100

