

LISTINO PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARINE MACINATE A PIETRA

IL PANE: cotto nel forno a legna, impastato a mano con pasta madre e sale marino grezzo

- **semi integrale** di grano tenero, tipo toscano al Kg. € 3,50
- **integrale di semola** di grano duro, tipo pugliese al Kg. € 4,00
- **solo farro** integrale al Kg. € 4,50

LE FOCACCE: semola di grano duro integrale, sale marino grezzo e olio extra vergine di oliva spremuto a freddo

- **alle erbe aromatiche** (rosmarino, salvia etc.) al Kg. € 10,00
- **al pomodoro** al Kg. € 11,00
- **alle verdure di stagione** al Kg. € 11,00

I PANINI: grano tenero semi integrale

- **al latte** adatti per la prima colazione o la merenda, né dolci né salati al Pz. € 2,00
- **al latte**, formato biscotti, ottimi nel the, da soli o con marmellata al sacchetto (300gr.) € 2,70

I DOLCI:

- **crostata semi integrale** con marmellate fatte in casa (solo il 30% di zucchero di canna grezzo) al Kg. € 12,00
- **torta di mele** al Kg. € 11,00
- **torta di mele "vegana"** alla cannella al Kg. € 10,00
- **torta al cioccolato** al Kg. € 11,00
- **torta al cioccolato "vegana"** al Kg. € 10,00

Tutti i dolci e biscotti "vegani" non contengono prodotti di derivazione animale (burro, latte, uova), viene utilizzato olio extra vergine di oliva oppure olio di semi, succhi di frutta etc. nessun tipo di grasso vegetale idrogenato.

BISCOTTI VEGANI:

- **biscotti semi integrali** con uvetta e cannella al sacchetto (300gr.) € 3,00
al Kg. € 9,30
- **biscotti di farro al cacao** al sacchetto (300gr.) € 3,30
al Kg. € 11,00

I DOLCETTI:

- **crostatine** semi-integrali alla marmellata al pezzo (80 gr. circa) € 2,00
- **saccottini** di farro vegani, alla marmellata al pezzo (70 gr. circa) € 1,80

... e inoltre, in autunno: **torta di marroni** biologici di Marradi, "**castagnaccio**", **biscotti di marroni**.

Potete trovare questi ed altri prodotti presso i seguenti BIO mercati:

- Bologna, presso il "VAG 61" martedì dalle ore 18,00 alle ore 22,00
- Bologna, "XM 24" giovedì dalle ore 18,00 alle ore 22,00

o in occasione di varie eco-feste in provincia di Firenze e BIO mercati dell'Associazione Campi aperti.