

Logo versione tedesca



Logo Versione Italiana



Logo su sfondo



grandezza minima
2 cm



colore primario



Pantone 7332 C
Pantone 4625 U

colore secondario



Pantone 291 C Pantone 200 C Pantone 152 C Pantone 310 C Pantone 575 C Pantone 509 C

DOCUMENTO UNICO

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

n. UE: PGI-IT-02392 - 14 febbraio 2018

DOP () IGP (X)

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1 Tipo di prodotto

ALLEGATO B

Classe 2.3.: prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» è un pane secco alla segale, con alveolatura irregolare, conservabile, aromatico dalla marcata nota di finocchio, che può essere leggermente acido, con un'umidità fino al massimo dell'11%.

Diametro: da 3 cm a 35 cm

Spessore: da 0,3 a 1,5 cm

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» di forma appiattita e rotonda irregolare.

Lo «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si può conservare fino a diciotto mesi.

3.2 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige», sono impiegati i seguenti ingredienti: farina di segale (min. 50%), farina di frumento di grano tenero e/o di farro di diversi gradi di macinazione, sale, farina di malto (frumento e/o orzo e/o segale) e/o estratto di malto (frumento e/o orzo), entrambi come ingredienti facoltativi, lievito e/o, come ingrediente facoltativo, pasta madre (minimo 4%) prodotta nell'azienda, spezie (semi di finocchio, trigonella caerulea e/o cumino e/o anice e/o coriandolo). I semi di finocchio sono un elemento fisso della ricetta.

Si possono aggiungere grassi vegetali.

