



Prepariamo pane biologico, lievitato con pasta madre
a temperatura ambiente e cotto in forno a legna.

** allergeni*

Pane semi integrale

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane integrale

Farina di grano tenero integrale*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di farro

Farina di farro Triticum dicoccum integrale (50%)*, farina di farro Triticum spelta semi integrale tipo 2 (50%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di farro monococco

Farina di farro Triticum monococcum semi integrale tipo 2 (100%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di grano duro antico

Farina di grano duro integrale Russello o Timilia (detto anche Tumminia) (50%)*, farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (50%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di segale

Farina di segale integrale (70%)*, farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (30%)*, pasta madre*, trigonella cerulea, semi di coriandolo, semi di cumino, semi di finocchio, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di mais

Farina di mais integrale (55%), farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (45%)*, pasta madre*, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di castagne

Farina di castagne (50%), farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (50%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di avena

Farina di avena integrale (50%), farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (50%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane di grano saraceno

Farina di grano saraceno (70%), farina di grano tenero semi integrale tipo 2 (30%)*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con semi di girasole

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, semi di girasole, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con semi di lino, sesamo e girasole

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, semi di sesamo*, semi di girasole, semi di lino, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con semi di cumino

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, semi di cumino, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con curcuma

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, curcuma in polvere, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con olio d'oliva e miele

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, miele di acacia o millefiori comasco, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con olive nere

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, olive nere cultivar Leccio, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere noccioli d'oliva o tracce di essi.

Pane con olive nere e capperi

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, olive nere cultivar Leccio, capperi spontanei, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere noccioli d'oliva o tracce di essi.

Pane con olive verdi

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, olive verdi cultivar Nocellara, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere noccioli d'oliva o tracce di essi.

Pane con uvetta

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, uvetta, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, malto di frumento, sale marino integrale di Sicilia.

Pane con uvetta di Pantelleria

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, uvetta Zibibbo di Pantelleria, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, malto di frumento, sale marino integrale di Sicilia. Gli acini d'uva contengono i loro semi.

Pane con fichi e noci

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, fichi secchi, noci*, malto di frumento, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere tracce di gusci di noci.

Pane con noci e miele

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, noci*, miele di acacia o millefiori comasco, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere tracce di gusci di noci.

Pane con nocciole, uvetta e miele

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, nocciole delle Langhe tostate*, uvetta, miele di acacia o millefiori comasco, olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, sale marino integrale di Sicilia. Potrebbe contenere tracce di gusci di nocciole.

Pane semi integrale senza sale

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*.

Pane integrale senza sale

Farina di grano tenero integrale*, pasta madre*.

Pane semi integrale in cassetta

Farina di grano tenero semi integrale tipo 2*, pasta madre*, sale marino integrale di Sicilia.

Dolce di primavera

Farina di grano tenero semi integrale tipo 0 di forza*, pasta madre*, nocciole delle Langhe tostate*, uvetta, canditi di arancia e limone di Caffè Sicilia, burro*, miele di acacia comasco, cannella, sale marino integrale di Sicilia.

Dolce d'inverno

Farina di grano tenero semi integrale tipo 0 di forza*, pasta madre*, nocciole delle Langhe tostate*, noci*, fichi secchi, uvetta, burro*, miele di acacia comasco, gocce di cioccolato fondente al 70%, scorza di limone, cannella, sale marino integrale di Sicilia.

Le nostre qualità di pane sono certificate biologiche da CCPB, fatta eccezione per il pane di grano duro antico e il dolce di primavera. Questi contengono gli unici ingredienti senza certificazione biologica che usiamo, ovvero il grano duro integrale qualità Russello e Timilia dell'Azienda Agricola Mulino Tre Casuzze di Ragusa e i canditi di arancia e limone di Caffè Sicilia di Noto (Siracusa).

fornoirismargherita.info | forno.irismargherita@protonmail.com | +39 348 082 48 25

Via Ronchetto 3, Montegrino Valtravaglia (Varese) – Italia

Locandina aggiornata al 12 giugno 2022