

*Pregiata
Forneria*



Pura Bontà Genuina.



Lenti[®]

PREGIATA FORNERIA

Pregiata Forneria



Pura Bontà Genuina.








Lenti[®]
PREGIATA FORNERIA



*Pregiata
Forneria*



Panificare è un'arte, produrre eccellenza è una scelta.



Lenti
PREGIATA FORNERIA

La Qualità secondo i Lenti

Nel comune di Grottaglie, da oltre trent'anni, il **Panificio Pregiata Forneria Lenti di Emanuele Lenti** panifica ogni giorno con successo svariate tipologie di pane, attraverso un'etica aziendale basata sull'artigianalità e sulla qualità.

Sia Emanuele che sua moglie Antonella, con pazienza e amore, lavorano l'arte bianca con un processo d'affinamento sulla naturalezza, la semplicità e la professionalità; elementi indispensabili per ottenere prodotti unici.

Sforzi e sacrifici hanno consentito negli anni un processo di ampliamento diversificando la produzione, dotando il laboratorio **del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.** e di strumenti all'avanguardia, mantenendo rigorosamente il sistema di produzione artigianale racchiuso in un'unica parola: **"GENUINITÀ"**.

Custodi fedeli e caparbi dell'antico sistema di produzione, insieme alla costante

evoluzione professionale e all'attenta ricerca delle materie prime, consentono al marchio "Pregiata Forneria LENTI" di divenire una prestigiosa firma del pane, dei dolci lievitati e della finissima pasticceria da forno.

La peculiarità della maggior parte della produzione è la cottura nel forno a legna, lastricato con mattoni d'argilla e chianche di pietra leccese, riscaldato con fascine d'ulivo secche e quercia delle Murge.

Oggi, Emanuele e Antonella, sono affiancati dalle tre figlie: Mariarosaria, Valentina e Giusy insieme al marito Antonio. Complici nello stesso obiettivo, spinti dalla passione e dall'amore trasmessoli, rafforzano l'azienda e ne garantiscono la diversità del gusto. In questo modo l'eccellenza dei prodotti della "Pregiata Forneria LENTI" continuerà a tramandarsi nel tempo.

Le Nostre Scelte

8

Abbiamo scelto:

- di non utilizzare conservanti, aromi, additivi/emulsionanti (monodigliceridi degli acidi grassi o E471);
- di selezionare e usare solo ingredienti naturali;
- di rimanere caparbiamente fedeli all'antico metodo di LIEVITAZIONE NATURALE;
- di curare nel tempo il nostro LIEVITO MADRE e di renderlo unico protagonista senza l'aiuto di altri agenti lievitanti;
- di realizzare ogni forma esclusivamente a mano;
- di mantenere rigorosamente il sistema di produzione ARTIGIANALE;
- di effettuare la cottura nel FORNO A LEGNA lastricato con mattoni d'argilla, pavimentato con chianche (lastre) di pietre leccese, riscaldate con fascine d'ulivo secche e quercia delle Murge;
- di effettuare il raffreddamento in temperatura ambiente senza nessuna forzatura.





Accurata selezione delle materie prime.



Lenti
PREGIATA FORNERIA

Lievitati di *Gran Pregio*

Scheda Tecnica

COMPOSIZIONE

I nostri lievitati sono totalmente privi d'ogni trattamento chimico per la conservazione prolungata, quindi dichiariamo che non contengono conservanti, né aromi, né additivi/emulsionanti (monodigliceridi degli acidi grassi o E471).

Le nostre materie prime, scelte attraverso una selezione accurata, sono: farina di frumento, burro di panna, tuorli d'uovo cat. A, uvetta passita*, scorze d'arancia e cedro candite, zucchero, lievito naturale (o pasta acida), miele di fiori d'acacia, scorze d'arance e di limoni, malto, sale, bacche di vaniglia e "Bourbon" in polvere.

Per la Glassa: zucchero, mandorle, albume d'uovo, amido di mais, farina di mais.

* Nel gusto del panettone classico. Negli altri gusti leggere sull'etichetta, es. al cioccolato: con gocce di cioccolato puro
Nella Colomba classica solo scorze d'arancia candita.

CARATTERISTICHE DI PREPARAZIONE

Le caratteristiche di preparazione e tutta la fase di lavorazione dei nostri lievitati rendono una produzione molto limitata. Abbiamo scelto di rimanere fedeli all'antico metodo della LIEVITAZIONE NATURALE portandoci a praticare un sistema di produzione basato principalmente sulla CONOSCENZA, sul TEMPO, sulla PAZIENZA e sull'ATTESA, in quanto la FRENESIA attuale non renderebbe alcun beneficio sulla qualità dei nostri prodotti. Il nostro sistema di lavorazione è distribuito in 5 fasi d'impasto con un processo di lenta e lunga lievitazione naturale che varia oltre le 36/40 ore circa.

Il nostro "LIEVITO MADRE", organismo vivente, è mantenuto costantemente con cura nel

Pregiata Forneria



nostro laboratorio alimentato solo con farina e acqua. Adattatosi perfettamente nel proprio ambiente in cui vive, diviene vero e proprio protagonista responsabile del risultato finale, esprimendo al massimo tutta la sua forza naturale.

La "PIRLATURA" (arrotondamento - formatura) d'ogni singolo pezzo è realizzata a mano.

La "COTTURA" è effettuata esclusivamente nel FORNO A LEGNA, lastricato con mattoni d'argilla, pavimentato con chianche (lastre) di pietre leccese, riscaldate con fascine d'ulivo secche e quercia delle Murge, determinandone la peculiarità del prodotto.

Il "RAFFREDDAMENTO", che dura dalle 10 alle 12 ore è effettuato in temperatura ambiente, senza nessun tipo di forzatura.

Infine vogliamo segnalare DELLE CURIOSITÀ e dei VALORI AGGIUNTI: per esaltare ancora di più sia il gusto, sia la naturalezza, si noterà, leggendo la lista degli ingredienti, l'assenza



della voce aromi, poiché quelli utilizzati nei nostri lievitati sono totalmente naturali: scorze d'arance e di limoni, bacche di vaniglia, "Bourbon" in polvere; creando un gusto unico particolarmente delicato.

Si potrà inoltre notare sull'etichetta, anche la data di produzione, segno di maggiore trasparenza sulla qualità.

STOCCAGGIO

In luogo fresco e asciutto +18°/20° C., al riparo dalla luce diretta.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

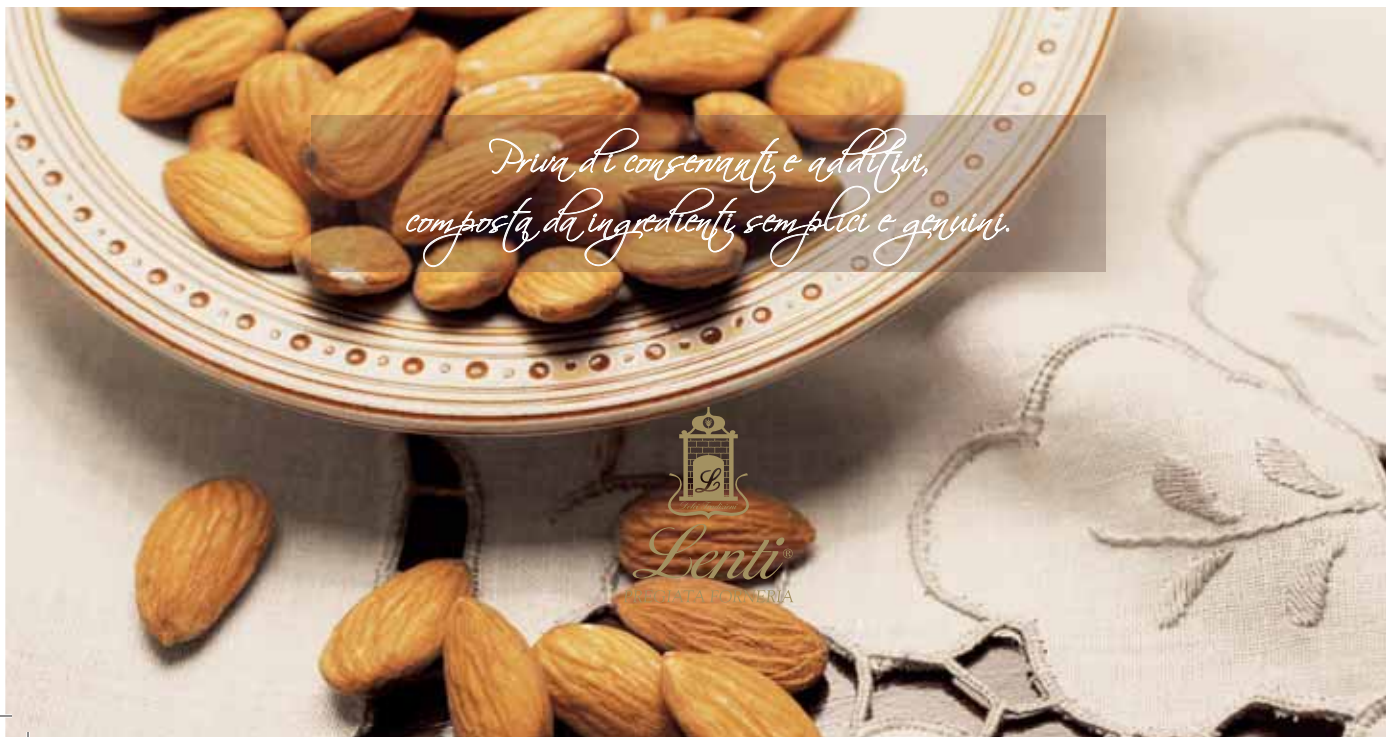
Per gustare al massimo la bontà di questo dolce consigliamo di portarlo per alcune ore in un ambiente riscaldato o vicino ad una fonte di calore. Per una maggiore percezione delle proprietà organolettiche, conservando

inalterate le sue pregiate caratteristiche, suggeriamo un tempo di consumo breve dalla data di produzione.

NON CONFORMITÀ

Il consumatore, se dovesse riscontrare la presenza di difetti fisici o caratteristiche organolettiche anomale, che ne compromettono il consumo prima della data di scadenza, potrà segnalarlo all'azienda, comunicando il gusto e la data di produzione indicata sul cartellino degli ingredienti. Sarà nostro impegno concordare l'eventuale sostituzione.

13



Finissima Pasticceria di Mandorla

La nostra pasticceria di mandorla, è totalmente priva di conservanti e additivi per la conservazione prolungata, composta da ingredienti semplici e genuini.

Le mandorle sono selezionate e prodotte esclusivamente nella nostra terra "La Puglia"; pelate al momento della lavorazione, raffinate con zucchero semolato, buccia di limone e impastate con uova fresche intere cat. A. La lavorazione di ogni singolo pezzo è eseguita esclusivamente a mano.

La peculiarità esclusiva del prodotto è dovuta alla cottura nel forno a legna, lastricato con mattoni d'argilla, pavimentato con chianche (lastre) di pietra leccese e riscaldato con fascine d'ulivo secche e quercia delle Murge.

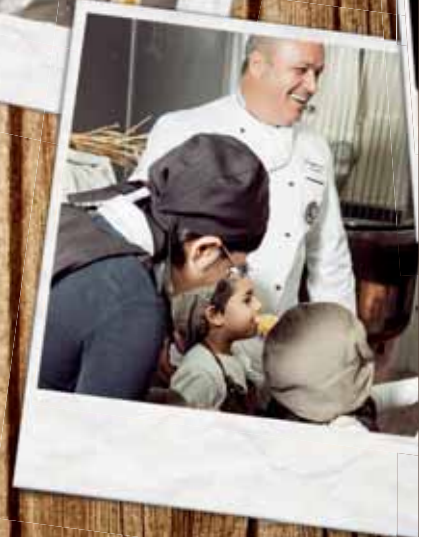





Penti[®]
FREGOLANZANA



*Pregiata
Forneria*



Backstage



Lenti[®]
PREGIATA FORNERIA



Via Raffaello, 11
74023 Grottaglie (TA)
Tel. / Fax +39 099 56 65 376
info@pregiatafornerialenti.com

pregiatafornerialenti.com