



La vicentina, un tocco di... Pane

L'identità di un territorio passa anche attraverso il cibo. Per questo abbiamo pensato di recuperare ingredienti e un metodo di lavoro che hanno segnato la nostra storia. L'utilizzo di farine locali, di frumento e di mais, l'olio extravergine di oliva e la sapienza dei maestri fornai ci hanno permesso di ottenere un **pane sano, gustoso e pienamente rappresentativo del nostro territorio.**

Un pane vicentino, come noi. Il suo profumo e il suo gusto si perdono nei ricordi dei nostri nonni, quando il grano si macinava ancora a pietra.



PANIFICATORI CONFARTIGIANATO VICENZA




www.lavicentina.it

▼FAIV

follow us on 



www.lavicentina.it

follow us on 

LA FARINA VICENTINA

Nasce nelle nostre pianure la farina del nostro pane.

Nasce dal lavoro dei nostri contadini, dalla lunga selezione svolta negli anni per ottenere le varietà di grano più adatte al territorio e alla produzione del nostro pane. Nasce dai mulini locali che lavorano appositamente per noi le migliori selezioni.



LA FARINA DI MAIS PARLA LA NOSTRA LINGUA

La grande tradizione vicentina e veneta della coltivazione del mais rivive nel nostro pane, capace di donare croccantezza e fragranza. Nasce dai gesti sapienti che sono stati tramandati di generazione in generazione.



OLIVA, LA NOSTRA PERLA EXTRAVERGINE

Vicenza è terra di lunga tradizione oleicola. Ci sono testimonianze scritte di coltivazione delle olive a partire dal 1200. Oggi la qualità del nostro olio è testimoniata dall'ottenimento della DOP e dai numerosi riconoscimenti che i produttori locali si guadagnano con il loro prodotto. Per questo utilizziamo prevalentemente olio extravergine vicentino:

ricco, sano e nostrano.



LA SALUTE RINGRAZIA

I cereali sono una fonte indispensabile di nutrienti per l'uomo sin dall'antichità. Ma se mangiare pane fa bene, mangiare La Vicentina ancora di più. Abbiamo scelto di utilizzare una farina semintegrale di tipo 1, perché più ricca di fibre, proteine, vitamine, grassi ed enzimi, contenuti maggiormente nella parte esterna del chicco, normalmente eliminati dalla raffinazione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	per 100 g	per 80 g (pari a circa 1 pezzo)
valore energetico	292 Kcal / 129 kJ	234 Kcal / 103 kJ
proteine	10,30 %	8,24 %
carboidrati	60,58 g/100g	48,46 g/100g
grassi	0,93 %	0,74 %
sodio	1,52 %	1,22 %

IL GRUPPO PANIFICATORI

Il nostro gruppo conta quasi 200 Panificatori soci sparsi nel territorio provinciale.

Siamo nati e operiamo all'interno di Confartigianato Imprese Vicenza.

Investiamo tempo e risorse nell'aggiornamento professionale dei panificatori e nella formazione dei consumatori, in particolare i più giovani.

Collaboriamo con le scuole nei progetti di educazione alimentare e creiamo, nel corso dell'anno, momenti di aggregazione e informazione sul territorio.



QUALITÀ VICENTINA!

Cercate il logo "La Vicentina" sulle vetrine dei panificatori. Solo così avrete la certezza di mangiare l'originale pane vicentino "La Vicentina", che noi produciamo con passione e cura.

