PRODOTTO TESTATO ED APPROVATO DAI CONSUMATORI

CEREALI ANTICHI

DALLE ORIGINI DELLA CIVILTÀ, GIUNTI FINO A NOI PER RISCOPRIRE L'ESPERIENZA DI UN GUSTO PURO E AUTENTICO

Waldkorn. Le cose buone meritano tempo.

Scopri le esclusive RICETTE all'interno

WALDKORN®

FARRO · ORZO · MALTO · FRUMENTO · AVENA · SEGALE · SOIA

SEMI DI GIRASOLE · SEMI DI LINO · SEMI DI MIGLIO

THE ORIGINAL

CEREALI ANTICHI

LA STORIA DEI CEREALI ANTICHI

Waldkorn Cereali Antichi si ispira alla ricca e millenaria tradizione dei cereali. Per secoli il grano è stato il principale nutrimento dell'uomo.

Waldkorn Cereali Antichi ci consente oggi di rivivere e di riscoprire il **gusto autentico e originario** di cereali unici, dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei nostri principali cereali moderni: il grano duro e il grano tenero.

La loro coltivazione risale a migliaia di anni fa ed è originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Europa Centrale.

Racchiusi in un solido involucro protettivo, questi grani riuscivano più di altri a resistere alle intemperie climatiche e a difendere così il loro prezioso contenuto. Un involucro presente ancora dopo la trebbiatura e che richiedeva un'ulteriore fase di lavorazione.

Questo fattore, unito alla bassa resa e all'incremento della domanda da parte della popolazione ha portato all'**abbandono di queste coltivazioni per colture più redditizie, perdendo però un importante patrimonio.**

I CEREALI ANTICHI

Einkorn

Triticum Monococcum
o farro piccolo

IL PIÙ ANTICO

L'Einkorn (Triticum Monococcum), detto farro piccolo, risalente a circa 9000 anni fa, **è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente.** Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

Emmer

Triticum Dicoccum
o farro medio

IL PIÙ COLTIVATO NELL'ANTICHITÀ

L'Emmer (Triticum Dicoccum), detto farro medio, la cui coltivazione è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. **Il più coltivato sin dall'antichità e il più importante cereale dell'antico Egitto**, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.

Spelt

Triticum Spelta
o farro grande

IL PIÙ SIMILE AL GRANO TENERO

Lo Spelt (Triticum Spelta), detto farro grande, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, **è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero.** Le prime tracce dello Spelt sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.

Grazie all'unione tra le pregiate proprietà del semilavorato per panificazione Waldkorn Cereali Antichi e la vostra sapiente lavorazione artigianale potete offrire ai vostri clienti un'esperienza di gusto unica.

CARATTERISTICHE

CONTIENE EINKORN, EMMER E SPELT,
cereali di antichissime origini, risalenti a migliaia di anni fa.

UTILIZZO AL 50%

GUSTO PIENO
Ricco di semi di girasole, lino e miglio

Si può utilizzare anche nelle
TECNOLOGIE DEL FREDDO

ETICHETTA "PULITA" del pane

Materie prime selezionate e competenza garantiscono
QUALITÀ COSTANTE E FACILITÀ DI LAVORAZIONE

BENEFICI

Soddisfa pienamente le più recenti tendenze del consumatore, che ricerca un ritorno alle origini e prodotti dal
SAPORE AUTENTICO E GENUINO

Offre ai vostri clienti una
ESPERIENZA DI GUSTO UNICA, attirandoli al riacquisto

Risponde alle linee guida nazionali sulla
RIDUZIONE DI SALE NEL PANE
(1,8% secondo la ricetta base indicata)

Promuove la **BIODIVERSITÀ**

SCELTO DAI CONSUMATORI

Sapore dell'Anno è una certificazione sul gusto dei prodotti alimentari,unica in Italia, che viene attribuita esclusivamente dai consumatori attraverso rigorosi test di assaggio e di valutazione dei prodotti, test che vengono svolti presso laboratori indipendenti specializzati in analisi sensoriali.

Solo un prodotto all'interno di ogni categoria riceve l'attestato di gradimento, un riconoscimento importante ed indiscusso di qualità e di gusto.

Waldkorn Cereali Antichi
è stato scelto dai consumatori come
SAPORE DELL'ANNO 2012!

Per maggiori informazioni
visita il sito www.csmglobal.com/italia

MATERIALE PROMOZIONALE

A SUPPORTO DEL PUNTO VENDITA

Chiedi al tuo rivenditore di zona il materiale promozionale Waldkorn Cereali Antichi per il tuo punto vendita!

WALDKORN®

FARRO - ORZO - MALTO - FRUMENTO - AVENA - SEGALE - SOIA

SEMI DI GIRASOLE - SEMI DI LINO - SEMI DI MIGLIO

THE ORIGINAL

Oggi Waldkorn ha pensato per voi

UN ESCLUSIVO RICETTARIO,

grazie al quale potrete esaltare al meglio
le caratteristiche del prodotto:
dalle ricette salate a quelle dolci,
dal pane ai grissini alle brioche.

Potrete offrire ai vostri clienti un assortimento
di prodotti in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.

RICETTA APPLICATIVA BASE

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	1500 g
Farina di frumento tipo "0" nazionale	1500 g
Sale	4 oppure 5 g*
Lievito di birra	75 g
Acqua	1680 g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice 3 min in 1^ velocità e 8 min in 2^ velocità. Lasciare riposare l'impasto per 25 - 30 min coperto da un telo. Spezzare in parti da 150 g e formare. Far lievitare a 28 - 30° C per 60 - 70 min con umidità relativa 75 - 80%. Cuocere a 220° C per 25 - 30 min in forno statico.

**La quantità di sale da aggiungere in ricetta è minima perchè è già contenuto in Waldkorn Cereali Antichi.*

Con **Waldkorn Cereali Antichi** puoi ottenere un **pane ancora più caratterizzato** e più scuro semplicemente modificando la ricetta applicativa utilizzando 60% Waldkorn Cereali Antichi e 40% di farina nazionale, e non aggiungendo sale durante la preparazione.

La **PIADINA** romagnola

INGREDIENTI

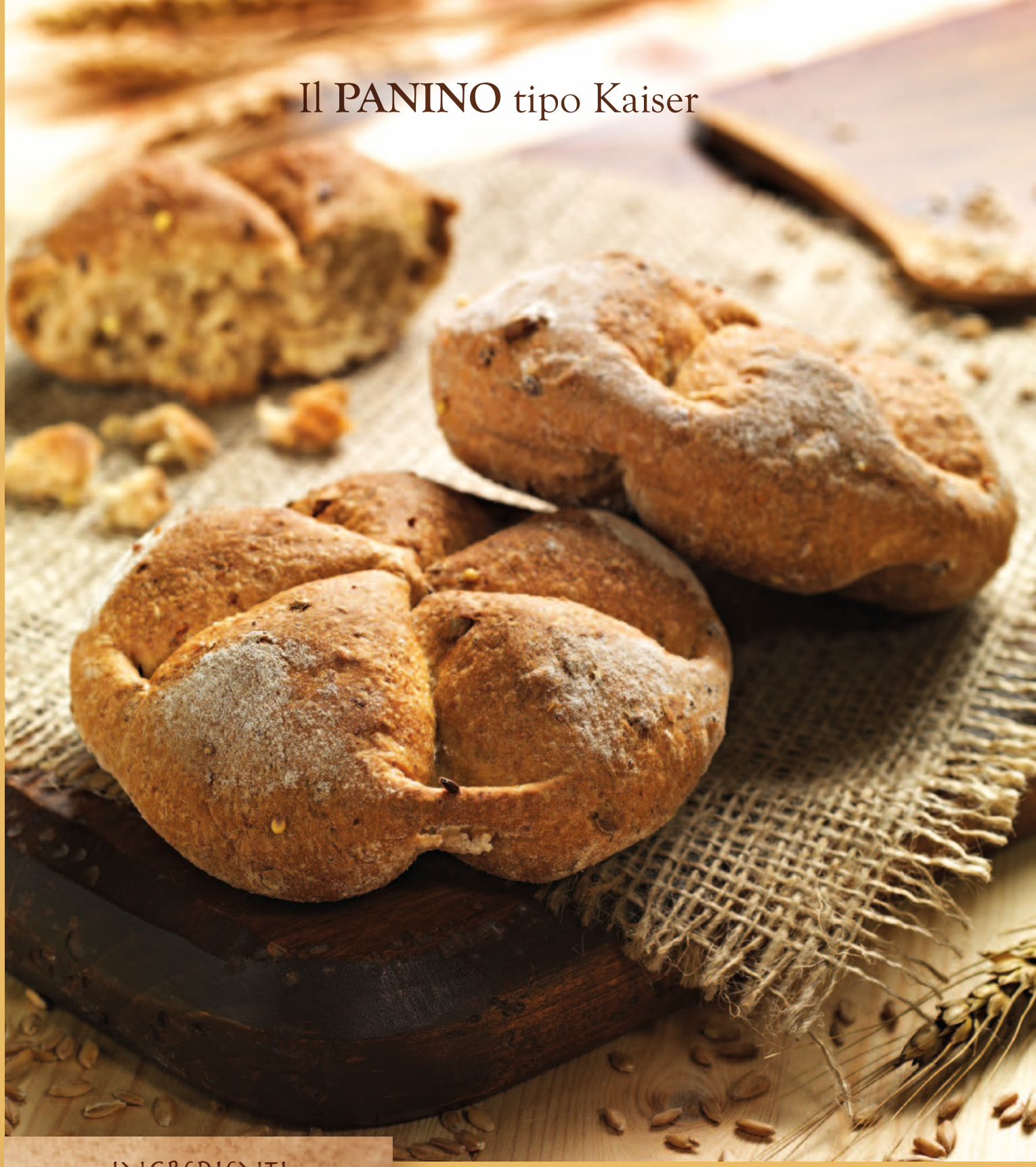
Waldkorn Cereali Antichi	1500 g
Farina 210 W	1500 g
Panpiù Extragreen (Agivega)	180 g
Bicarbonato di sodio	15 g
Acqua	1200 g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora, quindi procedere alla formatura di palline del peso desiderato. Lasciare riposare a temperatura ambiente un'altra ora, quindi formare la piadina di circa 4 mm di altezza e cuocere sulle apposite piastre fino a cottura desiderata.
La lievitazione varia in base alla temperatura.

Tempo di impasto:
5 min 1^ velocità - 5 min 2^ velocità

Temperatura pasta:
25° C ca.

Il **PANINO** tipo Kaiser



INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	1500 g
Farina 180-210 W	1500 g
Panpiù (Agivega)	180 g
Lievito di birra	90 g
Latte in polvere	60 g
Acqua	1450 g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare delle palline di circa 80 g e mettere in cella di lievitazione a 30° C circa per 20 min. Quindi stampare con apposito stampo i panini. Capovolgere lo stampo e lasciare in cella di lievitazione a 30° C per altri 50 min ca. Prima di infornare capovolgere nuovamente gli stampi con l'apertura verso l'alto e cuocere in forno a 210° C per 18 - 20 min con vapore.

Tempo di puntatura:
15 min

Tempo di impasto:
3 min 1^ velocità - 6 min 2^ velocità

Temperatura pasta:
26° C

La **FOCACCIA** tipo genovese

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	1500 g
Farina 200-250 W	1500 g
Olio d'oliva	150 g
Acqua	1650 g
Lievito di birra	75 g

**DOSE SALAMOIA PER UNA TEGLIA:*

Acqua	*100 g*
Olio	*100 g*
Sale	*10 g*

Sbattere con frustino o con pennello finche non si ottiene una emulsione densa.

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice per 5 min in 1^ velocità e 7 min in 2^ velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare 20 min a temperatura ambiente, quindi spezzare in parti da 1300 - 1500 g e depositare in teglie ben oleate. Far lievitare per 45 min e stendere in teglia. Lasciare riposare per altri 45 min, cospargere con salamoia* e formare tipo focaccia genovese. Far lievitare per 60 - 70 min a 28 - 30° C ed infornare a 240 - 260° C per 20 - 25 min; all'uscita dal forno mettere su griglie per favorire la traspirazione.

Tempo di impasto:
5 min 1^velocità - 7 min 2^velocità

Temperatura pasta:
26° C

Il PANCASSETTA

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	500 g
Farina 180-200 W	500 g
Panpiù Extragreen (Agivega)	60 g
Lievito	25 g
Acqua	550 g ca.

Impastare per 2 min in 1^ velocità e 6 min ca. in 2^ velocità. Far riposare per 15 min l'impasto, spezzare nel peso desiderato dividendolo in più pezzi e arrotolare a palla. Quindi posizionare i pezzi negli stampi da cottura *(la lievitazione riempirà gli spazi rimasti).* Far lievitare per circa 60 min a 28 - 30° C ed infornare con poco vapore a 220 - 230 ° C per 35 - 40 min per pezzi da 400 g di pasta, gli ultimi 15 min a valvola aperta.

Tempo di impasto:
2 min 1^ velocità - 6 min 2^ velocità

Temperatura pasta:
25° C ca.

L' HAMBURGER

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	500 g
Farina	600 g
Nabrim (Agivega)	6 g
Latte in polvere	10 g
Panpiù Extragreen (Agivega)	70 g
Zucchero	50 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	500 g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare delle palline della grandezza desiderata ed in seguito cospargere con semi di sesamo. Porre per 60 - 80 min a 30° C in cella di lievitazione. Infine cuocere a 240 - 260° C con molto vapore per circa 8 min.

Tempo di impasto:
4 min 1^ velocità - 6 min 2^ velocità

Temperatura pasta:
26° C

I CRACKERS

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	350 g
Farina 270/280 w	750 g
Sciroppo di glucosio	50 g
Margarina cake	350 g
Sale	6 g
Uova intere	100 g
Acqua	200 g
Baking Boeson Backpulver (Agivega)	10 g
Estratto di malto	20 g

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto 10 min. Dare due pieghe a 4 come si fa per la sfoglia, lasciare riposare ancora 20 min e dare nuovamente 2 pieghe a 4. Dopo un riposo di un'ora sfogliare all'altezza di 3 – 4 mm, bucare con il bucasfoglia e tagliare in rettangoli di 3 per 4 cm, poi depositare su teglie. Spennellare con uovo sbattuto, spolverare con sale medio ed infornare a 240° - 250° C per 14 - 15 min. Aprire la valvola gli ultimi 4 - 5 min di cottura.

Tempo di impasto:
8 min 1^ velocità - 4 min 2^ velocità

Temperatura impasto:
26° C

I GRISSINI Rubatà

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	500 g
Farina 200-250 W	500 g
Olio d'oliva	100 g
Acqua	450 - 470 g
Lievito	10 g

**P.S. Se si vuole una lavorazione più veloce aumentare la percentuale di lievito. Per ottenere un grissino stirato aumentare l'acqua di un 10% e fare lievitare le liste per 90 - 100 min.*

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice per 5 min in 1^ velocità e 8 min in 2^ velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare per 10 min, dare una leggera piega a 3 e far riposare per ulteriori 15 min. Incartare a filone e depositare su tele per grissini o assi di legno. Far lievitare per 30 - 45 min quindi tagliare con l'apposita macchina attrezzata con il tappeto da "rubatà"e depositare su teglie da rotor o griglie (*se si desidera allungare leggermente). Per chi non possedesse la macchina per grissini:* Tagliare in strisce sottili trasversalmente il filone formato con l'impasto, rullare sul banco le strisce, quindi depositare in teglia. Far lievitare per 90 - 120 min ed infornare a 220 - 230° C per 15 - 16 min (*per rotor infornare a 250 - 260°C ed abbassare a 220° C).*

Tempo di impasto:
5 min 1^ velocità - 8 min 2^ velocità

Temperatura pasta:
26° C

I **CROISSANT** dolci e salati

INGREDIENTI

Farina 00 320 W	750 g
Waldkorn Cereali Antichi	250 g
Uova intere	200 g
Zucchero	170 g
Latte	200 g
Margarina cake	50 g
Lievito di birra	50 g
Nabrim (Agivega)	10 g
Acqua	100-150 g ca.
Aromi	Arancio, Vaniglia
Non aggiungere sale	

PER LAMINARE:
Margarina per sfoglia — *250 g*

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio e setoso aggiungendo l'acqua poco per volta. Far riposare l'impasto per 15 - 20 min, poi incorporare la margarina e dare 2 pieghe a 4. Formare i croissant e far lievitare per 70 - 80 min a temperatura ambiente. Infornare a 160° C per 15 - 18 min con valvola aperta in forno ventilato *(in forno statico 180 - 190° C)*.

Tempo di cottura:
15 - 18 min *(con valvola aperta)*

Temperatura di cottura:
160° C

La **BRIOCHE** da gelato

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	700 g
Farina 200-250 W	1500 g
Zucchero	150 g
Panpiù Extragreen (Agivega)	200 g
Sale	15 g
Nabrim (Agivega)	20 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	100 g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice per 4 min in 1^ velocità e 8 min in 2^ velocità, lasciare riposare l'impasto per 15 min. Formare delle palline da 60 g più altre da 20 g. Aprire la pallina più grossa formando un buco centrale e porre al di sopra di questa l'altra pallina più piccola. Lasciare lievitare in cella alla temperatura di 30° C per 50 - 60 min. Cuocere a 260° C per circa 6 - 8 min.

Tempo di impasto:
4 min 1^ velocità - 8 min 2^ velocità

La **FROLLA**

INGREDIENTI

Waldkorn Cereali Antichi	350 g
Farina debole	650 g
Margarina cake	500 g
Zucchero	500 g
Uova intere	200 g
Tuorlo	50 g
Aroma vaniglia	q.b.

Amalgamare in planetaria lo zucchero, la margarina ammorbidita, le uova e l'aroma vaniglia, in seguito aggiungere gli sfarinati, quindi portare a completo assorbimento *(se risulta di consistenza troppo compatta correggere con latte o acqua)*. Far riposare la frolla 3 ore in frigorifero *(se fatta il giorno prima ammorbidirla in planetaria)*, sfogliare ad un'altezza di 5 mm, tagliare dei rettangoli 10 mm per 30 mm e depositare su teglie *(se si vuole utilizzare un estrusore fare una frolla più morbida ed aggiungere 5 g di baking)*. Cuocere a 190 - 200° C per 25 min, aprendo la valvola per gli ultimi 5 min.

Tempo di cottura:
25 min *(aprire la valvola gli ultimi 5min)*

Temperatura di cottura:
190° - 200° C

Cod. 2130
Sacco da 15 Kg

Sin dalla sua creazione, Waldkorn porta in tavola, grazie al suo pane, uno dei doni più preziosi della natura: i cereali.
La tradizione di Waldkorn arriva a noi intatta, poichè continuiamo a rispettare il segreto che rende Waldkorn un pane così autentico ed unico: il tempo.

Waldkorn concede il tempo necessario alla natura per far crescere e maturare i migliori semi, lascia il tempo, l'amore e l'esperienza all'artigiano per creare sapientemente la sua ricetta originale, ma il tempo più prezioso per Waldkorn è quello che vorrete dedicargli scegliendolo per voi e per la vostra famiglia.

É così che come noi scoprirete che: **Le cose buone meritano tempo.**

www.waldkorn.com

CSM Italia Srl
Viale S. Maria, 12 - 26013 Crema (CR) - www.csmglobal.com/italia

Per ulteriori informazioni contattate il nostro servizio tecnico

800 826077

SVedi.it