



R
E
G
O
L
A
M
E
N
T
O

IL PANE DEVE ESSERE LIEVITATO CON PASTA MADRE E IMPASTATO A MANO
UTILIZZANDO FARINE BIO

VA PRESENTATO COTTO E CONFEZIONATO SABATO 7 GIUGNO TRA LE 14E30 E LE 16.00
PRESSO IL CASALE PODERE ROSA IN VIA DIEGO FABBRI

DEVE ESSERE UNA PAGNOTTA DA PIÙ O MENO UN CHILO, DELLA FORMA DESIDERATA

NON E' POSSIBILE UTILIZZARE FARINA MANITOBA, KAMUT, O LIEVITO DI BIRRA

IL PANE VA PRESENTATO ACCOMPAGNATO CON UNA LISTA DI INGREDIENTI E
CON UNA BUSTA CHIUSA CONTENENTE IL NOME DEL PANIFICATORE

IL GIUDIZIO DELLA GIURIA E' SEGRETO E INAPPELLABILE

info:revisionideltempo@gmail.com