



# Il pane di grano antico

A salvaguardia delle biodiversità,  
questo pane è stato fatto con farine  
di grani antichi: la Tervecella, il Verna,  
l'Abbondanza e il Belvedere.

I grani sono coltivati nei terreni di  
Amandola e Monte San Martino.

La macinatura a pietra,  
l'utilizzo del lievito  
madre e la cottura su forno a legna senza  
mattoni refrattari, fanno di questo pane  
il pane di una volta.

## Ingredienti:

Farina semi integrale ottenuta da grani  
Tervecella, Verna, Abbondanza e Belvedere 55%,  
Acqua 29%, Pasta madre 16%,  
Sale 1 pizzico.

La coltivazione dei grani e  
la distribuzione del pane è fatta da:



Azienda Agricola  
Fontegranne  
Via Castellarso Ete, 11  
Belmonte Piceno - FM  
Tel. 734 771289

Il pane è prodotto da:



L'Una Rosa  
Prodotti Naturali  
Belmonte Piceno - FM

[www.fontegranne.it](http://www.fontegranne.it)