



PANE
FRESCO®

**Sfornato ogni giorno
dal tuo panificio
in Trentino**



PANE
FRESCO®

**Il pane fresco è quello prodotto ogni giorno
in panificio, dall'impasto alla cottura,
quello del tuo fornaio di fiducia**

Cos'è il Pane Fresco?

La **legge provinciale 22 settembre 2017 n. 12 "Promozione e tutela dell'attività di panificazione"** stabilisce le definizioni di "ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE", "PANIFICIO" e "PANE FRESCO".

Può essere chiamato "PANE FRESCO" solo il pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, posto in vendita entro e non oltre la giornata in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate.

La legge prevede inoltre l'obbligo di vendere il pane fresco in scaffali distinti e separati dagli altri, con chiare e visibili indicazioni d'informazione al consumatore.

La Provincia Autonoma di Trento, che con questa legge ha fissato i requisiti del prodotto fresco per distinguerlo dai surrogati di tipo industriale, ha istituito anche un marchio al fine di favorire la riconoscibilità del pane fresco commercializzato sul territorio provinciale, rappresentato da un fiore stilizzato con varie gradazioni di marrone, il colore del pane.



Iniziativa realizzata con il sostegno
della Provincia autonoma di Trento