

C'è pane e pane

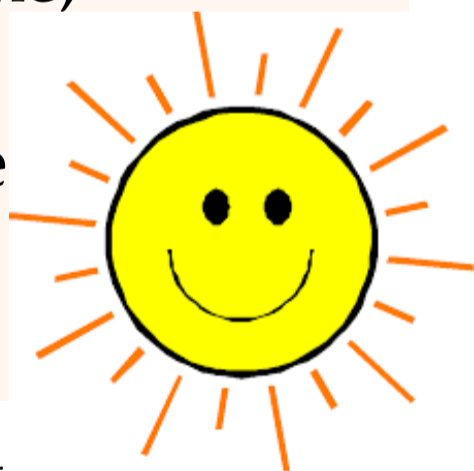
(Art. 6 del Regolamento della Legge Regionale FVG 12/2002, art. 36 comma 2)

E' PANE FRESCO

solo quello che

è prodotto secondo un processo di produzione continuo, dall'impasto fino al pane completamente cotto che tu acquisti perché per legge è posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata di produzione.

FRESCO vuol dire : fatto in giornata sotto casa tua, con lavoro locale , senza miglioratori, preparato in un'unica soluzione, sprecando meno energia possibile
E l'ambiente
Ringrazia.



Sarà caldo, ma NON E' FRESCO

Il pane precotto è un pane riscaldato al momento della vendita ma **NON SAI DOVE, QUANDO** e da **CHI** è stato prodotto; **COME** e per **QUANTO TEMPO** è stato conservato a 18° gradi sottozero.

COME e **QUANTI** chilometri ha percorso; e, infine, con due cotture , un congelamento, conservazione e trasporto **QUANTA ENERGIA** ha inutilmente consumato e quanto ha inquinato l'ambiente .



Scegli il **pane fresco**: lo trovi ogni giorno dal tuo fornaio.

valore del tuo territorio 
VERO PANE FRESCO