



Città di Vigevano

Settore Servizi alla Città e Urbanistica

Ufficio Ecologia

ALLEGATO 2 - Disciplinare De.C.O. di produzione del Biscotto Cent Franc .

Art.1 – Denominazione geografica.

La denominazione il Cent Franc di Vigevano è riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio del Comune di Vigevano.

Art. 2 – Norme di produzione

a) tipo di provenienza della materia prima:

con il termine Cent Franc si intende un biscotto avente la seguente composizione: farina "00", di riso, di segale e mais macinate a pietra, burro, zucchero di canna, miele di castagno, panna, bicarbonato di ammonio e sale. La prevalenza delle farine viene prodotta da aziende agricole locali.

b) descrizione della preparazione, cottura e dimensioni finali.

Procedimento:impastare burro, miele, zucchero e sale per alcuni minuti,aggiungere uova, panna ed infine le farine e il bicarbonato di ammonio.Formare dei salami e porli in frigorifero a 4°per 3 ore,dopodiché tagliare a rondelle a uno spessore di 3 mm.

Cottura al forno per 8/10 min. ad una temperatura ottimale di 180 °C.

Il prodotto finale, cotto, realizzato nel rispetto delle normative sanitarie vigenti, dovrà avere un peso variabile tra i gr.6/8 e un diametro di cm.4/4,5

Art.3 – Norme di conservazione.

Il Cent Franc deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, nella confezione sigillata, per un periodo non superiore ai tre mesi.

Art.4 – Norme di etichettatura sanitaria

Indicazioni ai sensi della vigente normativa- DL 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.