

Papassino

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Ingredienti: farina 00, uva sultanina, zucchero, uova fresche, vino cotto (sapa), margarina vegetale, mandorle nazionali, latte e lievito chimico.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione manuale delle materie prime, pesatura, amalgama delle stesse nell'impastatrice. Stesura della pasta nel banco dove si procede alla formatura manuale o meccanica del prodotto. Disposizione dello stesso nelle teglie dove viene lasciato lievitare e, successivamente, infornato alla temperatura di 200°C per 15 minuti.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Impastatrice, banco di lavoro, forme per taglio, forno elettrico, confezionatrice.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratori attrezzati secondo le norme vigenti.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Papassinos (il nome "Papassinos" deriva dal dialetto Papassa' ossia uva passa).

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona centrale.

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.





Preparazione della sapa

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it