

# PANE+DAYS

## Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte ad incrementare la "shelf-life" del Pane Toscano DOP



### OBIETTIVI DEL PROGETTO

Collaudo di un Protocollo Innovativo che permetta di allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP mantenendone il più possibile inalterato l'elevato livello qualitativo e nutrizionale e individuazione di confezionamenti adeguati.

### PARTENARIATO

- Consorzio di Promozione e Tutela Pane Toscano a Lievitazione Naturale Soc. Coop
- Azienda Agricola Baccoleno
- Fondazione per il Clima e la Sostenibilità
- Azienda Agricola Palazzi
- Dip. di Scienze e Tec. Agrarie, Alimentari, Ambientali Forestali - UNIFI
- CEDIT - Centro Diffusione Imprenditoriale della Toscana
- Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali - UNIPI

