



L'Arte del Dolce per Tradizione dal 1932

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.



STORIA E ORIGINI

Fraccaro Dolciaria nasce nel 1932, quando Elena e Giovanni Fraccaro fondano un panificio fra le mura di Castelfranco Veneto dando inizio a una tradizione dolciaria destinata a diventare rinomata nel tempo.

Insieme al buon pane, infatti il forno si fa notare per le sue dolci specialità e il gradimento è tale che, nell'immediato Dopoguerra, ne viene inaugurato un secondo in Borgo Pieve, specializzato nella produzione artigianale di panettoni, focacce e altri prodotti dolciari a lievitazione naturale utilizzando il famoso Lievito Madre.



83 ANNI DI LIEVITO MADRE

Da più di 80 anni utilizziamo lo stesso Lievito Madre a lievitazione lenta e naturale che rende unici e speciali i nostri prodotti in tutto il mondo.

Le qualità apportate dalla lavorazione del Lievito Madre, composto ottenuto dalla fermentazione di farina e acqua, sono molteplici: mantiene ed esalta le proprietà organolettiche del prodotto come Fragranza, Sapore e Profumi e rende le specialità dolciarie maggiormente digeribili.

Le merende Fraccaro lievitano per ben 12 ore, mentre per produrre il panettone la lievitazione arriva a 72 ore.

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

I VANTAGGI DELL'UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE



- La pasta diventa liscia più velocemente
- Il lievito madre esalta il gusto e gli aromi
- Garantisce una maggiore digeribilità
- Il prodotto si mantiene soffice e morbido per lungo tempo
- Maggiore elasticità della pasta durante la lavorazione
- Si ottiene un'alveolatura migliore, più fine e regolare dovuta ad una produzione di anidride carbonica più lenta e graduale

VALORI AZIENDALI



Artigianalità e Manualità



Naturalità



Materie prime di primissima qualità



Rispetto per l'ambiente e l'ecosostenibilità uomo-natura



Rispetto della tradizione familiare



Attenzione alle esigenze del consumatore

CARATTERISTICHE PRODOTTI FRACCARO SPUMADORO

- lievito madre pluri ottantenne
- materie prime locali ed eccellenti
- uova fresche di categoria A
- farine locali (anche macinate a pietra)
- utilizzo di prodotti del territorio come Prosecco Docg di Valdobbiadene e Radicchio Rosso di Treviso Igp

TRE LINEE DI PRODOTTI



Fanno parte di questa linea i Dolci e le Merende realizzate in ben 12 ore di lievitazione, utilizzando solo lievito madre e che contengono mediamente il 50% di grassi in meno rispetto ad un classico croissant di pari peso.

Appartengono alla linea anche le Torte, e frolle e le colate e l'Aroma Spumadoro, aroma naturale che conferisce ai dolci un profumo inconfondibile.



Linea Pasticceria Fraccaro offre i dolci della tradizione legati alle festività del Natale e della Pasqua.

La scelta accurata di materie prime eccellenti, la creazione dei sapori e delle forme, l'esperienza e lo sguardo delle persone che impastano e infornano, rendono questi prodotti unici.



I prodotti di questa gamma sono pensati per chi predilige la qualità, ama la natura e non vuole rinunciare al piacere dei dolci. La ricerca della qualità Fraccaro si dimostra nell'accurata selezione di materie prime interamente naturali e biologiche, prive di pesticidi, di coloranti e conservanti e nell'utilizzo del nostro ingrediente speciale, il Lievito Madre, già utilizzato in tutti i nostri prodotti. Della stessa linea fanno parte anche alcune proposte esclusivamente Vegane.

fraccaro

Fraccaro Spumadoro S.p.A.

www.fraccarodolciaria.it