



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PIATA De.C.O.
“DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE

ART. 1 – DENOMINAZIONE

E' denominata "Piata di Issogne" il prodotto dolciario da forno a base di farina integrale arricchito con frutti vari.

ART. 2 – INGREDIENTI

La "Piata di Issogne" ha i seguenti ingredienti, in percentuali variabili:

- Farina di grano tenero integrale
- Acqua
- Zucchero
- Burro
- Noci
- Uvetta
- Mele
- Lievito
- Sale

ART. 3 – MODALITA' DI PREPARAZIONE

L'impasta di acqua, farina, lievito e sale deve lievitare per circa 2 ore (a seconda della quantità prodotta e della temperatura dell'ambiente di lavorazione). In seguito, vengono aggiunti burro, noci, uvetta. L'impasto viene suddiviso in forme ovali o all'interno di teglie fino a raggiungere uno spessore di circa 3 cm ma. In seguito, vengono posizionate sulla superficie le mele, tagliate a fette sottili e, il tutto cosperso di abbondante zucchero.

Le forme sono cotte in forno per circa 1 ora ad una temperatura moderata.

ART. 4 – METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva per circa 1 mese in luogo fresco e asciutto.