



## COMUNE DI CARPI

### VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

### RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE DE.C.O.

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

#### SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO



#### DENOMINAZIONE

BENSONE



**Allegato C**

**NOTE STORICHE**

IL BENSONE NASCE NEL MODENESE,  
E GIÀ NEI PRIMI ANNI 60 LO SI PUÒ  
TROVARE NEI VARI NEGOZI DI MODENA  
E PROVINCIA. LA SUA FORMA BISLUNGA,  
LO ZUCCHERO IN GRANELLA POSTO IN  
BELLA VISTA SONO LE CARATTERISTICHE  
CHE SALTANO SUBITO ALL'OCCHIO AL  
CLIENTE PER RICONOSCERE IL BENSONE

**MATERIE PRIME DEL PRODOTTO**

FARINA 0 E 00  
BURRO  
MARGARINA  
ZUCCHERO  
UOVA  
LIEVITO PER DOLCI  
LATTE  
AROMI NATURALI (SALE-LIMONE-VANIGLIA)  
EVENTUALI RIPIENI: MARCELLATE / NUTELLA



**PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE**

NETTERE GLI INGREDIENTI NELL'IMPASTATRICE. FAR GIRARE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO E UN PO' APPICEICO. PORZIONARLO E LAVORARLO A MANO.  
(IN QUESTA FASE VANNO AGGIUNTI EVENTUALI RIPIENI). INFORNARE E TOGLIERE QUANDO HA RAGGIUNTO UNA COTTURA UNIFORME E DORATA.

**VALORI NUTRIZIONALI**