



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 BIELUNGA,
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 RIPIEMI: MARZELLATE/NOTTELLA

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

METTERE GLI INGREDIENTI NELL'
IMPASTATRICE. FAR GIRARE FINO
AD OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO
E UN PO' APPICCICOLO. 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