

Bozen, 03.03.2014

Risultati Degustazione Regiograno 2014

Categoria Pane di farro

Nome	Tipo di pane	Punteggio	Premio
Panificio Rabanser (Barbiano)	Dinkelbrot	4,76	argento
Panificio Amhof (Valle di Casies)	Bio Dinkelbrot	4,73	argento
Panificio Niederstätter (Auna di Sotto)	Dinkelvorschlag	4,71	argento
Panificio Schuster (Malles)	Bio Dinkelfrischflockenbrot	4,70	argento
Panificio Amhof (Valle di Casies)	Bio Dinkelvollkornbrot Regiokorn	4,68	argento
Panificio Tauber (Lagundo)	Regiokornlaib	4,54	argento
Panificio Tauber (Lagundo)	Dinkelkastenbrot	4,52	argento
Panificio Überbacher (Laion)	Regio-Sauerteiglaib	4,43	bronzo
Panificio Pichler (Ega)	Regio Dinkelvollkornbreatl	4,32	bronzo
Panificio Rabanser (Barbiano)	Dinkelvollkornbrot	4,09	bronzo

Categoria Breatl

Nome	Tipo di pane	Punteggio	Premio
Panificio Schmidt (Lana)	Pustrer Breatl	4,95	argento
Panificio Pilsner (Silandro)	RoggenDinkel-Laibchen	4,93	argento
Panificio Gasser (Luson)	Regio Pusterer Breatl	4,87	argento
Panificio Grandi (Bolzano)	Regiokorn Vinschger Bauernbrot	4,83	argento
Panificio Backstube Profanter (Bressanone)	BIO Vorschlag-Breatl (100 % Roggen) REGIOKORN	4,48	bronzo
Panificio Erb (Merano)	Regiopaarl	4,43	bronzo
Panificio Graziadei (Brunico)	Regiokorn-Breatl	4,36	bronzo
Panificio Gregors Backstube (Verano)	Roggenpaarl	4,06	bronzo

Categoria PaarlIn

Nome	Tipo di pane	Punteggio	Premio
Panificio Tauber (Lagundo)	RegiokornminipaarlIn	4,94	argento
Panificio Amhof (Valle di Casies)	Bio Vollkorn Vinschger REGIOKORN	4,85	argento
Panificio Amhof (Valle di Casies)	Bio Roggenvinschger 100 % ohne Hefe REGIOKORN	4,83	argento
Panificio Eggerbrot (Laces)	Bio Vinschgerpaarl	4,83	argento
Panificio Schuster (Malles)	Urpaarl	4,83	argento
Panificio Rabanser (Barbiano)	PaarlIn	4,68	argento
Panificio Grandi (Bolzano)	Vinschger Paarl Regiokorn	4,56	argento
Panificio Pilsner (Silandro)	Vinschger Urpaarl	4,48	bronzo
UltnerBrot (Ultimo)	Original Ultner Pidl	4,35	bronzo
Panificio Backstube Profanter (Bressanone)	BIO Vollkorn-Paarl ohne Hefe REGIOKORN	4,31	bronzo

Categoria Pane di segale

Nome	Tipo di pane	Punteggio	Premio
Panificio Backstube Profanter (Bressanone)	BIO Roggenkruste ohne Hefe (100 % Roggen) REGIOKORN	4,98	argento
Panificio Grandi (Bolzano)	Nussbrot	4,79	argento
Panificio Gasser (Luson)	Bio-RoggenvollkornKastenbrot ohne Hefe	4,48	bronzo
Panificio Gregors Backstube (Verano)	Roggenbrot	4,47	bronzo
Panificio Graziadei (Brunico)	Regio-Kastenbrot	4,24	bronzo
Panificio Mein Beck (Nalles)	Holzofenbrot	4,13	bronzo
Panificio Amhof (Valle di Casies)	Bio Roggenvollkornbrot ohne Hefe REGIOKORN	4,08	bronzo
Panificio Pichler (Ega)	Roggen Dinkelbreatl	4,01	bronzo

Categoria Schüttelbrot

Nome	Tipo di pane	Punteggio	Premio
Panificio Überbacher (Laion)	Regio Schüttelbrot	5,00	oro
Panificio Grandi (Bolzano)	Dinkelschüttelbrot	4,84	argento
Panificio Backstube Profanter (Bressanone)	Bio UrSchüttelbrot Regiokorn	4,70	argento