



## NOVITÀ

# DI LEO PRESENTA I PANPEZZETTI, FRAGRANTI E CROCCANTI PANETTI CON ACQUA DI MARE

*Quando il mare della Puglia è anche buono da mangiare:*

*Di Leo utilizza un prezioso ingrediente del passato per ottenere un prodotto più friabile, sostenibile e dalle straordinarie proprietà nutritive.*



**Dileo Pietro S.p.A**, azienda che affonda le sue origini nel 1663 ad Altamura e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno, **lancia sul mercato un nuovo prodotto: i Panpezzetti**. La nuova linea di sostitativi del pane è realizzata con, **acqua di mare purificata per uso alimentare**. Una novità, capace di far rivivere a chi li assapora *“tutto il buono di una volta”*, recuperando un ingrediente utilizzato fino al secolo scorso dai popoli del bacino del mediterraneo per insaporire naturalmente i cibi senza bisogno di sale e per la preparazione di pasta e pane.

### La ricetta e i valori nutrizionali

I Panpezzetti sono croccanti panetti, **100% grano italiano e olio extra vergine di oliva italiano**. Disponibile in **due varianti da 200 g - classici e integrali**- sono caratterizzati da maggiore friabilità e



ricchi di macro e micronutrienti. L'acqua di mare, infatti, è molto più di "acqua e sale" ci sono infatti tutti i sali minerali e oligoelementi presenti nel nostro organismo, tra cui cloro, sodio, zolfo, magnesio, calcio, potassio, ferro, iodio, zinco e selenio. Frutto del felice incontro tra sapienza artigiana e moderna tecnologia, sono in grado di offrire un ampio spettro di occasioni di consumo, con l'obiettivo di coniugare le valenze nutritive al più tradizionale sapore del pane. Il perfetto snack adatto a ogni momento della giornata, da gustare nei momenti in ufficio o come stuzzicante sostituto del pane.

### **La sostenibilità ambientale**

I Panpezzetti sono sostenibili per l'ambiente, infatti sono realizzati con **acqua di mare purificata per uso alimentare**, riducendo così il consumo di acqua potabile, tra i principali obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. L'utilizzo dell'acqua di mare a uso alimentare è **disciplinato da severi requisiti igienici**: viene infatti prelevata direttamente dalle **acque del mare Adriatico pugliese in località Bisceglie - Bandiera Blu d'Europa 2022** - attraverso un sistema di vasi comunicanti. Segue poi **un processo produttivo brevettato a livello internazionale** che prevede diversi stadi di filtrazione affinché diventi microbiologicamente pura ed in grado di rispettare sia i parametri microbiologici e chimico-fisici previsti dalla Direttiva Europea (CE) 2020/2184 sull'acqua destinata al consumo umano che i requisiti previsti dal parere scientifico Efsa del 29 marzo 2012 riguardante i criteri igienici minimi per l'acqua di mare imbottigliata destinata a uso domestico.

### **L'importanza della filiera**

L'azienda segue una filiera produttiva alla scoperta "di tutto il buono di una volta". Dal 2016 Di Leo, infatti, ha siglato un accordo con **Filiera Agricola Italiana che garantisce i prodotti agricoli italiani** al fine di assicurare la tracciabilità del grano utilizzato nella realizzazione dei suoi biscotti. Tutta la linea Fattincasa Di Leo, è prodotta esclusivamente con 100% grano italiano tracciato, assicurando al consumatore finale un prodotto sostenibile ed etico in tutte le sue fasi. Per il progetto di filiera viene utilizzato una tipologia di grano tenero che non era mai stata coltivata sulle colline materane ma tradizionalmente nella Pianura Padana rappresentando una sfida per Di Leo.

Grazie all'accordo con Filiera agricola italiana, sigillato dal marchio Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani), viene garantita la totale tracciabilità della filiera dal seme al prodotto finito, un'agricoltura



sostenibile perché viene riconosciuta l'adeguata retribuzione delle aziende agricole fornitrici e il rispetto della vocazione agricola dei territori in linea con i criteri ESG. Un importante progetto con cui Di Leo rafforza ancora una volta l'idea che un **prodotto buono può essere anche etico e sostenibile**, condividendo i valori di Filiera Agricola Italiana, nel totale rispetto del territorio e dei suoi principali attori.

*Per saperne di più visita il sito [www.dileo.it](http://www.dileo.it)*

Con origini che affondano nel 1600, la Dileo Pietro S.p.A. opera in uno stabilimento produttivo a Matera di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq) producendo e commercializzando una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali, dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. L'azienda ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 – ISO 14001 – IFS che attestano la qualità dell'organizzazione; inoltre è stata una delle prime imprese del meridione ad aver ottenuto la BRC Global Standard Food, prestigiosa certificazione inglese di qualità, specifica del settore alimentare, nella categoria "A", massimo riconoscimento ottenibile.

**Contatti Ufficio Stampa Say What**

Cristina Pasquini, Responsabile Ufficio Stampa – [c.pasquini@saywhat.it](mailto:c.pasquini@saywhat.it) – Cell 392 783 8134