

PAN BriocheS

**CODICE**

95153

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

350 g

Pane in cassetta soffice, perfetto per ricette dolci e salate

DESCRIZIONE

Il prodotto più gastronomico di Dolcevia, un Pan Brioche realizzato con ingredienti selezionati seguendo un ricetta classica; molto versatile in cucina; da conservare a temperatura ambiente

ASPETTO

L'impasto è morbido e vellutato, in formato cassetta; la superficie è ben caramellata

SAPORE

In bocca è un'esplosione di sapore ed eleganza, con un morso soffice ma corposo, dal delicato profilo dolce

SELEZIONATO PERCHÈ

Dolcevia è stata tra le prime aziende a investire sul panificato fresco conservato fuori dal frigorifero, utilizzando mini assorbitori di ossigeno in ogni confezione. Questo garantisce una shelflife di 60 giorni dal confezionamento!

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da tagliare a fette e rigenerare in forno o in friggitrice ad aria a 200°C per 3-4 minuti o fino al raggiungimento della croccantezza desiderata. Svariate sono le combinazioni possibili: da provare con foie gras e composte dolci, con un erborinato cremoso e un chutney, con burro e salmone o alici, oppure per un french toast