

PANCIOTTO MORO BIOLOGICO



CODICE	95015
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	100 g per pezzo

Panino dal look integrale prodotto con farine di tipo 1

DESCRIZIONE	Prodotto con farine biologiche di tipo 1 provenienti da filiera certificata e garantita 100% italiana (Veneto e Friuli Venezia Giulia), con l'aggiunta di orzo tostato e grano spezzato
ASPETTO	Crocante all'esterno e morbido all'interno, si presenta di colore scuro dovuto all'orzo tostato, con un'alveolatura diffusa; diametro 12 cm
SAPORE	Grazie alla presenza di orzo tostato e grano spezzato uniti alle farine di tipo 1 e 2, ha una particolare consistenza alla masticazione, pur rimanendo molto leggero e con un lieve aroma tostato
PRODUTTORE	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'attenzione di Antonio Follador nella scelta delle materie prime, la sua trasparenza nel raccontarle, assieme all'esperienza consolidata nel food service sono gli elementi che ci hanno convinto ad abbracciare questo progetto
CURIOSITÀ	La linea food service di Antonio Follador per soddisfare le esigenze di chef, baristi e artigiani del settore che desiderano offrire imbottiti e focacce a regola d'arte, dove il pane non sia un semplice contenitore, ma concorra con la sua qualità ad elevare l'esperienza gustativa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto parzialmente cotto, da rigenerare in forno preriscaldato a 200°C per 3-5 minuti in base al grado di croccantezza desiderato, prima di essere tagliato e farcito. A confezione aperta, conservare in frigo e usare entro 5 giorni