

PANCIOTTO BIANCO BIOLOGICO



CODICE	95016
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	100 g per pezzo

Panino ad alta idratazione croccante all'esterno e morbido dentro

DESCRIZIONE

Prodotto con farine biologiche di tipo 1 provenienti da filiera certificata e garantita 100% italiana (Veneto e Friuli Venezia Giulia), lavorate in biga e con lievito madre

ASPETTO

E' un panino soffice e leggero con un'alveolatura diffusa e una crosta sottile e ruvida; una volta riscaldato diventa piacevolmente croccante all'esterno; diametro 12 cm

SAPORE

La lavorazione in biga gli dona un delicato profumo di lieviti maturi

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 nasce 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