

PALA TAVOLOZZA BIO

**CODICE**

95030

PAESE E LUOGO DI ORIGINE **

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

700 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Pizza in pala prodotta con farine biologiche da Follador

DESCRIZIONE

Pizza in pala prodotta con un mix di farine biologiche di grano tenero, farro spelta, grano Senatore Cappelli, segale, riso e avena; l'impasto è realizzato con biga per garantire una buona friabilità

ASPETTO

Dalle dimensioni importanti; si distingue al morso per la sua friabilità e croccantezza

SAPORE

Soffice e gustosa, ha un aroma fragrante di pane cotto

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 a elevare l'esperienza gustativa

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale sia per guarnizioni in superficie sia per farciture interne. Sugeriamo di rigenerare in forno per 5 minuti a 240°C, già tagliata a metà se si prevede di farcirla all'interno. Per chi fa servizio: è possibile rigenerare solo per 3 minuti, farcire e completare la cottura con un ulteriore minuto in forno solo al momento del servizio così da garantire al cliente un prodotto fragrante, friabile e caldo. I tempi di rigenerazione variano in base al grado di croccantezza ricercato. Adatta sia in ricette salate che dolci