

PAN QUADRO BIO



CODICE	95031
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	420 g per confezione (8 fette)

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

Pane in cassetta confezionato prodotto da Follador

DESCRIZIONE	Pane morbido in cassetta prodotto con farina di frumento di tipo 1, semola di grano duro rimacinata, farina di tipo 0, farina di farro bio e farina di segale integrale
ASPETTO	Fette di 12 cm per lato confezionate in buste da 8 fette ciascuna; il pane si presenta con un colore leggermente ambrato conferitogli dalle farine utilizzate nella preparazione
SAPORE	Fragrante e con il tipico profumo del pane
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	Perfetto per essere rigenerato qualche minuto sulla tostiera o in forno e utilizzato per toast, club-sandwich o come base per crostini o tartine

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.