

## PALA UNICA BIO



<b>CODICE</b>	95051
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	260 g per pezzo

Pala monoporzione realizzata con farine biologiche e biga

<b>DESCRIZIONE</b>	Focaccia leggera realizzata con un mix di farine biologiche di grano tenero di tipo 0 e 1 e lavorata con biga
<b>ASPETTO</b>	In formato monoporzione confezionato in ATM; presenta un impasto leggero e ben alveolato croccante al morso e soffice all'interno
<b>SAPORE</b>	Soffice e gustosa, con un'aroma fragrante di cereali e pane cotto
<b>PRODUTTORE</b>	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale sia per guarnizioni in superficie sia per farciture interne. Sugeriamo di rigenerare in forno per 5 minuti a 240° C e poi farcire a piacere