



BECHET

Categoria prodotto

PANE molino

Peso/pz (valore medio)

gr 250

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, farina di GRANO tenero tipo "2" della Valle dei Laghi (macinata con il nostro molino), lievito, sale, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero)

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

"Pane della tradizione"

Questo pane, dalle antiche origini trentine, ha un sapore deciso e caratteristico e viene prodotto miscelando una farina di grano tenero di tipo "0" con **farina di grano tenero di tipo "2" della Valle dei Laghi macinata direttamente nel nostro molino a pietra.**

L'alta qualità delle farine, la formatura interamente eseguita a mano e la cottura nel nostro forno a pietra conferiscono al prodotto particolari caratteristiche di genuinità, fragranza e digeribilità.

I "becchi-panzalini", da cui origina il nostro "bechet", sono stati inseriti nell' **"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini"** redatto dalla Provincia Autonoma di Trento