



SEGALOT

Categoria prodotto

PANE molino

Peso/pz (valore medio)

gr 200

Ingredienti

farina di SEGALE trentina (macinata con il nostro molino), acqua, farina di GRANO tenero tipo "2" della Valle dei Laghi (macinata con il nostro molino), lievito madre (contiene GLUTINE), sale, lievito.

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

"Pane della tradizione"

Il nostro "Segalot" è un pane che realizziamo utilizzando una **farina di segale trentina ottenuta attraverso la macinazione con il nostro molino a pietra**. Nell'impasto aggiungiamo anche una parte di **farina trentina di grano tenero tipo "2"**, anch'essa prodotta con il nostro molino.

Il nostro metodo di lavorazione dona a questo tipo di pane una conservabilità più lunga e conferisce fragranza, profumi e sapori intensi.

Il "pan de sagala" è stato inserito nell' **"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini"** redatto dalla Provincia Autonoma di Trento