



# PANTRENTINO

Categoria prodotto

PANE lievito  
madre

Peso/pz (valore medio)

gr 300

Ingredienti

Farina di GRANO tenero trentino tipo 1, acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua), sale.

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

La ricetta di questo pane nasce grazie all'impegno e ad alla passione dei Maestri Panificatori dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca di Rovereto.

La farina semi integrale utilizzata è ottenuta da GRANO TRENTINO macinato a pietra per conservare tutte le parti nobili del chicco.

La nostra versione della ricetta prevede l'utilizzo del LIEVITO MADRE, che conferisce aromi e profumi caratteristici dei prodotti a lievitazione naturale.