

KAISER

Categoria prodotto

PANE speciale

Peso/pz (valore medio indicativo)

gr 70

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, semola di GRANO duro (20%), 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"

Pane simile alla cugina "rosetta", rivisitato impiegando semola di grano duro nell'impasto. E' originario del Tirolo, dove veniva definito "pane dell'imperatore" come segno di nobiltà. Senza grassi aggiunti, ottimo per panini imbottiti o per degustazioni di salumi.