

MANTOVANA piccola e grande

Categoria prodotto

PANE speciale

Peso/pz (valore medio indicativo)

gr 70 / gr 250

Ingredienti

farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto (3%), lievito, sale, farina di cereali maltati (contiene GLUTINE).

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 di "pasta dura", tipico della provincia di Mantova. La bassa idratazione dell'impasto garantisce una mollica compatta e morbida, che crea un piacevole contrasto con la crosta secca e croccante. Si presta ad accompagnare i pasti.