



SCHIACCIATA TIROLESE

Categoria prodotto

PANE lusso

Peso/pz (valore medio)

gr 100

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, farina di SEGALE (20%), lievito, sale, semi di cumino (0,5%), semi di finocchio (0,5%)

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 dalla caratteristica forma schiacciata, lavorato a mano, realizzato con farina di segale miscelata con farina bianca e arricchito con semi di cumino. Il suo sapore intenso e speziato lo rende perfetto da abbinare con speck e formaggi.