

Pane precotto – FILONCINO RUSTICO

Categoria prodotto

PANE precotto

Peso/pz (valore medio indicativo)

gr 100

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 3 giorni

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

"Pane precotto": la nostra linea di pani a cottura parziale.

E' la nostra alternativa al pane surgelato, che vi permette di portare in tavola un pane fragrante come appena sfornato.

Si tratta di pani prodotti con le stesse metodologie di lavorazione del pane fresco, con la differenza che la cottura viene effettuata solo parzialmente. Il completamento della cottura verrà poi realizzato nel forno di casa.

Questi tipi di pane non hanno nulla da invidiare al classico pane "fresco": prima della cottura finale conservano infatti per almeno tre giorni (a temperatura ambiente) le caratteristiche organolettiche e qualitative e, diversamente rispetto a quanto accade al pane surgelato, dopo la cottura mantengono a lungo fragranza e morbidezza.

È domenica e non c'è nulla di aperto in zona? Nessun problema: prendete dalla dispensa il vostro pane precotto, infornatelo a 200 gradi per 8-10 minuti e otterrete un pane profumato e fragrante.