



ALIMENTARE
SECCO

PANE E DERIVATI

PIAVETTINI GR.400X8

piavettini 



CODICE
02746

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bocconcini di pane friabili e leggeri. Assenza di additivi (conservanti, emulsionati, ecc.) – lieviti lunghi – lenta cottura a temperatura variata e uso di sale iodato "PRESAL®". L'impasto, ottenuto con farine ricche di glutine e prezioso olio extra vergine di oliva, senza aggiunta di alcun conservante, sono alcuni parametri fondamentali dei principali ingredienti; è lasciato riposare per oltre ventiquattro ore: una lentissima lievitazione a "lieviti lunghi".

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva (6%), olio di semi di girasole alto oleico, strutto, sale iodato (sale iodato di potassio 0,007%), lievito (*lievito saccharomyces cerevisiae*), estratto di malto (malto di ORZO, farina di GRANO), aromi naturali. Allergeni: GRANO, ORZO e tracce di SOIA, LATTE, SESAMO, SENAPE, LUPINI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: variabile

Colore: giallo dorato con l'imbrondimento tipico della crosta del pane, talvolta leggermente abbronzata

Sapore: di pane, leggero e gradevole, con gusto piacevolmente influenzato dall'olio extra vergine d'oliva

SHELF LIFE

8 mesi alla data di scadenza conservato in luogo fresco e asciutto

UTILIZZO

Accompagnano gradevolmente ogni pietanza. Sposano la dolcezza del prosciutto crudo o dei tipici formaggi freschi. Ottimi anche con formaggi e salumi stagionati, accostandoli a un buon bicchiere di vino. Provateli con una scaglia di Parmigiano Reggiano o di Grana Padano.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it