



PRODOTTO DA FORNO

Pane Biologico di Segale

Descrizione

Il "Pane Libero Biologico di Segale" è un Pane Artigianale, prodotto utilizzando esclusivamente Farina di Segale e Farina di Tipo 1 da Agricoltura Biologica, lievitato con lievito madre. Lavorato a mano e cotto in forno a legna.

Di colorazione ocre intensa e crosta croccante, al taglio mostra alveolatura ben sviluppata e mollica morbida.

**Il profumo, all'apertura della forma, è intenso e fruttato.
Il sapore caratterizzato da gradevole acidità.**



Prodotto da agricoltura biologica

Ingredienti

Farina di Segale Biologica, farina di Grano tipo 1 Biologica - Grano tenero 0 Biologico, lievito madre e sale marino integrale.

Scheda

Tipologia	Pane tipico delle Alpi Marittime anticamente chiamato "Pane Barbarià"
Indicazione	lavorato a mano e cotto in forno a legna
Produttore	Pausa Café s.c.s.
Prodotto	presso gli Istituti di Pena di Alessandria San Michele e Cuneo - Italia
Capacità	da 500 gr. peso minimo garantito



info@pausacafe.org www.pausacafe.org