



PRODOTTO DA FORNO

Pane artigianale alle Olive Taggiasche

Descrizione

Il "Pane Biologico alle Olive Taggiasche" è un Pane Artigianale, lievitato con lievito madre, lavorato a mano e cotto in forno a legna.

Di colorazione ocra 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.**

Ingredienti

Grano tenero buratto Biologico (frumento tenero macinato solo una volta e passato al buratto), Grano tenero 0 Biologico (grano tenero macinato a cilindri), Olive Taggiasche denocciate (piccole e pregiate olive coltivate in Liguria, contenenti un'alta percentuale di olio, dal sapore dolce e odore fruttato). Olio extravergine di Oliva Taggiasca Biologico e sale marino integrale.

Scheda

Tipologia	Pane tipico della tradizione ligure a lievitazione naturale
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 300 gr. peso minimo garantito



info@pausacafe.org www.pausacafe.org