

“Pagnotta Contadina”: tutto gusto e qualità

Si chiama “Pagnotta Contadina” ed è la novità, al gusto di patata, della famiglia delle ciabatte, che Bakery ha lanciato nelle scorse settimane ed è già disponibile presso numerosi centri della gd. “Pagnotta Contadina” è realizzata con ingredienti di alta qualità, come semola di grano duro e fiocchi di patate. Tutte le materie prime sono rigorosamente di origine italiana e non contengono Ogm. La novità, inoltre, è prodotta con l’antico metodo della biga, che le conferisce maggiore sofficità e digeribilità.



La “Pagnotta Contadina” è un prodotto parzialmente cotto e surgelato: il procedimento permette di gustare il pane appena sfornato in qualunque momento e di apprezzarne appieno gusto e consistenza. Il pane parzialmente cotto e surgelato è realizzato secondo le procedure consuete e infornato in tradizionali forni; la cottura però si interrompe poco prima della fase di doratura. Il prodotto è quindi estratto dal forno e surgelato, conservando tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche; è poi mantenuto a una temperatura costante di -18°C e consegnato al pdv che, senza interrompere la catena del freddo, termina il processo di cottura e lo pone in vendita.

Bakery spa
Via Ferruccio Parri, 130
47023 Cesena (Fc)
Tel. 0547 600271