Pan&co, il “Pane nel pirottino”, fragrante come appena sfornato

pirorrino-1-12ee7b4d

Pan&Co Italia - filiale di Pan&Co Group Austria specializzata nella distribuzione di prodotti da forno, pane e pasticceria - amplia la sua già vasta gamma di referenze aggiungendo una nuova linea di pane proposto in un pratico pirottino di cartone. Uno speciale incarto pensato appositamente per mantenere intatto il gusto fragrante del pane, come appena sfornato, indicato quindi anche per i bar che hanno esigenza di confezionare panini freschi o per i locali impegnati nel servizio di ristorazione, sia veloce sia a servizio completo.PanCo evid

Il pirottino è realizzato in carta per alimenti e ricoperto da una speciale pellicola resistente al calore, che mantiene inalterato il sapore e ne esalta la doratura. Cinque le nuove referenze proposte: segale e frumento, semi di girasole, segale e formaggio, segale e pane scuro di segale, tutte nel formato da 500g. L’impasto del “Pane nel Pirottino” è realizzato con farine selezionate, lievito madre naturale, nel rispetto delle più tradizionali pratiche di panificazione, che richiedono tempi molto lunghi di lievitazione, per garantire così un pane dalla crosta croccante e dalla tenera mollica. Pan&Co utilizza solo ingredienti di altissima qualità, come farine locali, lavorate secondo gli antichi metodi dell’arte bianca, senza additivi artificiali, senza conservanti, esaltatori di sapidità e senza grassi idrogenati. Con il sistema slow baking, gli impasti vengono messi a lievitare per molte ore al fine di dare vita a un pane soffice, leggero e digeribile, assicurando così al cliente finale un prodotto in grado di rimanere fresco e fragrante a lungo, grazie anche alla speciale conservazione nel pirottino di cartone.

Il pane Bio, che rappresenta circa il 20% della produzione complessiva, è certificato Austria Bio Garantie, logo che ne attesta l’elevata qualità; la certificazione IFS invece garantisce i più alti livelli di igiene e sicurezza alimentare dell’azienda, che può vantare impianti di produzione tra i più moderni d’Europa.

Pan&Co Group, con sede a Linz, inizia la sua attività negli anni ’80. In quegli anni la famiglia Hofer effettua i primi test di cottura del pane surgelato, registrando un brevetto che interrompe il processo di

panificazione con il surgelamento, destinato poi a concludersi successivamente nel punto di vendita. Oggi l’azienda, leader nella produzione di pane, panini e dolci surgelati, offre anche soluzioni “taylor made” per la moderna panetteria della Gdo e per l’Horeca. Pan&Co Italia ha sede a Merano e nasce nel 2012 e con l’intento di presidiare il mercato italiano, stringe una stretta collaborazione con il polo logistico “Blue City-Stenico” di Verona, garantendo così un servizio di consegna efficiente e capillare, sia a magazzino che direttamente nei supermercati nazionali e nei pdv del canale Horeca.

Con 5 siti produttivi in Austria e oltre di 200 dipendenti, di cui cinque impiegati in Italia nella sede di Verona e Merano, Pan&Co Group esporta i suoi prodotti da forno in ben 15 Paesi tra Europa e Nord America, raggiungendo una quota export pari al 25% dell’intero fatturato, principalmente in Italia e Germania.