Vandemoortele presenta Pantiago

scheda-pantiago-9cc00822

Vandemoortele Italia, società del gruppo belga leader nel mercato dei prodotti da forno surgelati presenta Pantiago, ultimo arrivato fra le diverse proposte di pane.

Il nome Pantiago, grazie all'assonanza con Santiago di Compostela e il suo celebre 'cammino' vuole evocare un mondo di tradizioni e il richiamo alla città galiziana, meta del pellegrinaggio, suggerisce che la preparazione di questo pane richiede la stessa cura e attenzione con cui si affronta il lungo percorso amato da pellegrini di tutto il mondo.

Leggero, versatile, ideale per accompagnare i piatti più svariati, Pantiago presenta una crosta croccante e una mollica alveolata grazie alla lenta cottura su pietra ad altissima temperatura e alla grande idratazione (più dell'80%). Inoltre la fermentazione dell' impasto è molto lenta, tanto da richiedere oltre 24 h di riposo, per dare a questo pane la consistenza giusta durante tutta la giornata.

Pantiago è distribuito in sacchetti personalizzati con codice EAN e peso garantito di 250 gr. Il design accattivante caratterizza e suggerisce l'alta qualità di Pantiago.

www.vandemoortele.com