

## TAO



<b>CODICE</b>	95058
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	100 g circa

Panino di sola semola di grano duro, ad alta idratazione

<b>DESCRIZIONE</b>	Sola semola di grano duro
<b>ASPETTO</b>	Risulta leggerissimo. Interno arioso e crosta friabile e sottile come un velo. Di forma tondeggiante, una volta rigenerato in forno diventa croccante all'esterno mentre all'interno morbido e pieno
<b>SAPORE</b>	Questa pagnotta è dolce e soffice, ideale anche per i bambini
<b>PRODUTTORE</b>	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	In anni di ricerca e sperimentazione sono state selezionate diverse varietà di grani, provenienti da diverse regioni, con un rapporto diretto con il produttore. Per i prodotti certificati bio, inoltre, le farine utilizzate hanno origine da grano biologico 100% italiano, proveniente da filiera certificata e garantita
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il pane richiede una rigenerazione in forno preriscaldato a 200° per circa 3/5 minuti prima di essere tagliato e farcito. Il tempo varia a seconda del grado di croccantezza desiderato. Adatto non solo per la preparazione degli hamburger ma ottimo anche per farciture estive come un classico crudo, burrata e pomodorini (e perchè no avocado e salmone?)