

Il pane di Pollesel

Baguette di Segale

CARATTERISTICHE

- Presenza del 30% di farina di segale
- Gusto gradevole con un tono rustico
- Crosta sottile e croccante
- Elevata morbidezza

Vitaminic

CARATTERISTICHE

- Pane nero, ricco di semi tostati
- Presenza di farina di soia e grano duro
- Ricco di malto tostato d'orzo

Mais

CARATTERISTICHE

- Contiene farina di mais, per una maggiore croccantezza e gusto
- Semi di girasole
- Maggiore conservabilità

Curcuma

CARATTERISTICHE

- Contiene la curcuma per un maggiore gusto, ricco di semi di papavero
- Elevata morbidezza
- Gusto intenso e gradevole

San Pastore

CARATTERISTICHE

- Farina Gran Pastore Km 0
- Lievito madre TIPO I
- Basso tenore glutinico
- Alta digeribilità e alto contenuto proteico



Integrale senza lievito

CARATTERISTICHE

- Privo di lieviti
- Pane light a ridotto contenuto calorico
- Ideale per una dieta sana ed equilibrata
- Alta digeribilità



Farro basso cont. di Glutine

CARATTERISTICHE

- Pane privo di frumento
- Senza lattosio
- Ricco di semi di sesamo, girasole e lino
- Adatto per una dieta vegetariana e vegana



Farro 100% Bio*

CARATTERISTICHE

- Ricco di fibre insolubili ideali per il transito intestinale
- Basso contenuto calorico
- Contiene l'amminoacido essenziale "metionina" che favorisce lo smaltimento di sostanze tossiche



* Farro macinato a pietra dal Mulino Nadalutti Renzo come da antiche tradizioni



Lievito Madre

CARATTERISTICHE

- Maggiore conservabilità rispetto al pane prodotto con il solo lievito industriale e/o lievito di birra
- Alta digeribilità
- Elevata morbidezza
- Pane vivo, ricco di vitamine e amminoacidi



Vitasan

CARATTERISTICHE

- Basso contenuto calorico
- Presenza di cereali e frumento integrale
- Ideale per diabetici, sportivi e per una dieta sana ed equilibrata
- Alta digeribilità
- Basso contenuto glicemico, ridotto assorbimento di glucosio nel sangue



Farro Monococco 100% Bio

CARATTERISTICHE

- Pane ad alta digeribilità
- Farina di farro Monococco integrale
- Pane a lunga lievitazione con pasta madre