PAN CON TRITICUM

INGREDIENTES

Harina integral de farro*, harina integral de triticum monococcum*, productos de espelta molida (copos*, harina*, harina malteada*), sal, fibra de manzana*, miel en polvo (maltodextrina*, miel*), enzimas, agente de tratamiento de harinas: ácido ascórbico

- *De cultivo ecológico controlado
- DE-Öko-006
- Cultivos de la UE y fuera de la UE

RECETA

Harina de trigo	5,000 kg
RIETMANN Mix Pan Con Triticum	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua aprox.	7,000 - 7,200 kg

GRANO ORIGINARIO, MÁS MODERNO QUE NUNCA

La permanente tendencia hacia lo natural conquista hoy en día todos los ámbitos de nuestra vida cotidiana. En las panaderías, esto se refleja en el auge que está viviendo el redescubrimiento de tipos de grano antiquísimos. El PAN CON TRITICUM es un producto moderno y contemporáneo que entusiasmará al consumidor por su extraordinaria calidad.

UN PRODUCTO CON CLEAN LABEL

Consumidores y panaderos exigen cada vez más calidad, y eso se nota en la demanda constante de productos con Clean Label. Prescindiendo por completo de ingredientes, conservantes y colorantes artificiales hemos creado el PAN CON TRITICUM, que cumple en todos los aspectos esas expectativas de disfrutar de un producto originario que ofrece toda la confianza y transparencia deseadas. El PAN CON TRITICUM es un producto auténtico al cien por cien.

UNA MEZCLA VERSÁTIL

El PAN CON TRITICUM ha sido concebido como un producto en el que con distintas variables se obtiene una diversidad de resultados sin perder por ello su sabor ni su carácter. Tanto con trigo como con espelta, horneando directamente o refrigerando primero la masa, la mezcla para horneado PAN CONTRITICUM despunta por sus distintas maneras de preparación, con las que se obtiene siempre un producto sabroso y de gran calidad.

NOMEN EST OMEN

TRITICUM es trigo en latín, una de las lenguas más antiguas del mundo. El farro, el triticum monococcum y la espelta se empleaban como plantas de cultivo ya en la Edad de Piedra. La denominación PAN CON TRITICUM evoca esa fascinación por los productos originarios.

Rietmann Iberica | Av. d'Icaria 205 1ro 1ra | 08005 Barcelona
+34 93 159 2650 | a.neugebauer@rietmann.eu