

Panes Rústicos
Rombo










Al estilo del pan chapata
Nuevo Bocata Rústico

Al estilo del pan chapata.

El rombo es un bocata rústico con una forma muy peculiar que lo hace tremendamente atractivo, por ello es perfecto para elaborar sabrosos y distinguidos bocadillos.

Está elaborado al estilo del pan chapata, con largos periodos de reposo y fermentación, lo que se traduce en una miga esponjosa y jugosa y una corteza muy crujiente.

13164 Rombo 70g

						
70 g	14,5 cm	3,5Kg	64	20'	180°C	10-12'



————— Miga suave y alveolada.

————— Corteza extra crujiente.

El momento



Se trata de una pieza muy versátil. Ideal para elaborar el almuerzo más distinguido, aperitivos, comidas, cenas o caterings. Dirigido especialmente a hostelería y restauración: restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, tiendas gourmet o panaderías especializadas.

Los consejos

A la hora de elaborar un bocadillo las posibilidades que presenta este pan son infinitas.

Por eso te recomendamos que el pan esté recién hecho siguiendo los consejos de descongelación y horneado que te proponemos y por supuesto, que elijas un excelente relleno, no importa si básico o muy elaborado.

Acompáñalo de un maridaje adecuado y será todo un éxito.

Para destacarlo entre los diferentes productos que ofertas a tus clientes, reserva una zona de exposición del producto elaborado.

En función de las horas punta de demanda de tus clientes, saca más producto a la venta y por supuesto, señala los bocadillos con carteles que ayuden a decidir rápidamente: qué rellenos llevan, el tipo de pan, el precio...