

Amorpan

Innovazione e tradizione

I golosi



Dai valore alla tua tavola

Trends di mercato

I consumatori sono sempre alla ricerca di alternative: pani etnici, specialità e novità. La tendenza a consumare pasti fuori casa evidenzia l'esigenza di un'offerta attenta e mirata. Un pasto di qualità richiede anche un pane di qualità. Iniziare il pranzo con un pane gustoso e fragrante lascia un migliore ricordo del pasto consumato.

I nostri panini sono stati studiati per stuzzicare i palati più raffinati. In abbinamento a piatti, farciti, o da soli, arricchiscono la tavola ed il buffet.



Diva con oliva

Olive verdi e nere

Con oltre il 20% di olive verdi e nere, per dare al panino un gusto di carattere ed al tempo stesso delicato.

Sfizioso e soffice, indicato per essere farcito con salumi e formaggi.



Rino con puro suino

Pancetta e rosmarino

Soffice e delizioso panino con pancetta delicatamente speziata e rosmarino italiano.

Ottimo servito da solo con l'aperitivo, ma si presta anche ad essere farcito con verdure e salse delicate.



Toce alla noce

Noci

Le noci con un impasto setoso danno una delicata colorazione naturale ed un gusto appetitoso.

Indicato in accompagnamento a pietanze ricche e formaggi caratteristici.



Vantaggi:

- » lunga conservazione e disponibilità all'occorrenza
- » con lievito naturale
- » soffici e dalla masticazione corta

Pronti all'uso. Una volta scongelati in ambiente nel sacchetto possono essere riscaldati in forno per esaltarne la fragranza.