

Amorpan

Innovazione e tradizione

Gli sfiziosi



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.



Leone il morbidone

Sandwich morbido e scioglievole in bocca.

Grazie al suo gusto neutro, si presta a farciture di ogni tipo.

Basta lasciarlo scongelare e poi farcire, oppure riscaldare in forno moderato per gustarlo ancora più fragrante.



Piero occhio nero

Nero di seppia

Ottimo accompagnamento per tutti i piatti a base di pesce, è un morbido panino impreziosito alla vista ed al gusto dal nero di seppia.

Ideale anche con farciture a base di pesce.



Pasquale il sontuoso cereale

Multicereali

Sandwich morbido impreziosito da un equilibrato e salutare insieme di grani e cereali.

Ideale in accompagnamento a formaggi e salumi, ma anche a piatti elaborati.



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.