Molino Spadoni presenta i nuovi panini bianchi Ovenable

paninoovenablesg-molinospadoni-0761edc3

Un nuovo prodotto si aggiunge a una delle proposte di punta della gamma Molino Spadoni gluten free Ovenable: il Panino Bianco Senza Glutine. Una referenza che, come la Pizza Margherita della stessa linea, grazie allo speciale confezionamento nel film protettivo offre un enorme vantaggio a bar e ristoranti: la totale assenza di contaminazione, anche senza un forno dedicato ai clienti celiaci o intolleranti. Questa speciale pellicola funge da barriera e consente di cuocere il panino direttamente in forno senza che si debba ogni volta pulirlo per eliminare eventuali residui di glutine.

Il Panino Bianco Senza Glutine Ovenable, proprio come la Pizza Margherita, consente dunque di ampliare la proposta in menù, incontrando i bisogni di una clientela specifica e molto esigente. Prepararlo è semplice: basta lasciarlo scongelare dentro il suo sacchetto per qualche minuto a temperatura ambiente e cuocerlo così com'è a 180° per 8-10 minuti, per poi essere servito ancora nel film e farcito direttamente dal cliente, oppure essere ultimato in cucina se gli spazi sono idonei per evitare contaminazioni crociate.

La forma a ciabattina da 18 cm per 70 g di peso consente anche il servizio a fette, ideale per il cestino del pane come accompagnamento ad altre pietanze. Preparato con olio extravergine di oliva italiano e totalmente privo di lattosio, offre tutta la fragranza di un prodotto da forno di prima qualità. Ancora una volta il vastissimo know-how di Molino Spadoni in fatto di farine e panificati rende disponibile una soluzione primaria, il pane, per colmare una lacuna di servizio discriminante nei confronti di un numero sempre maggiore di clienti. Una soluzione ad alto valore, che dimostra la capacità dell'azienda di incontrare le esigenze di mercato più specifiche.