



courtesy Pane Forno Italiano

L'industria offre un'ampia gamma di prodotti surgelati, cotti o precotti, e di panini farciti. Un'opportunità per rendere l'offerta più flessibile

FARE SCORTA DI PANE SENZA SPRECHI

di Nadia Rossi

Abbinato al prodotto fresco o utilizzato per gli snack, il pane industriale può essere una buona risorsa per il gestore. **Flessibile, economico, di qualità e disponibile in numerosi formati, permette di predisporre a qualsiasi ora un'offerta gustosa**, migliore - anche per il fatturato - della classica risposta: «Mi spiace, non ho più pane». Il prodotto surgelato, da conservare a -18 °C, può essere cotto o precotto: entrambi i tipi, prima del servizio, richiedono un periodo di scongelamento a temperatura

ambiente, che può variare dai pochi minuti alla mezz'ora in base alla pezzatura. È possibile anche scongelarlo nel microonde, accorciando notevolmente i tempi di preparazione. Il pane cotto può essere servito direttamente, anche se si consiglia sempre un passaggio nel fornello o nella piastra, al fine di dargli la croccantezza giusta.

Per quello precotto va ultimata la cottura in forno, con tempi variabili in base ai formati (una decina di minuti per il francesino). I panini in atmosfera modificata, come quelli

FARCITI PRONTI DA SERVIRE

DIECI MINUTI IN FORNO

La pratica Frusta con mozzarella e pomodoro da 150 g di Forno d'Asolo. Si rinvia in forno a 200 °C e si serve intera o in due metà. fornodasolo.it



DUE MINUTI SULLA PIASTRA

La Stiratina Calabra di Partner (180 g) è un pane calabrese farcito con scamorza affumicata e crudo. Shelf life: 67 giorni. partnersnack.com



MICROONDE PIÙ GRILL

Billycheese, della linea Spanino: pane con sesamo, hamburger di bovino e cheddar; l' nel microonde più 2' nel grill. spanino.it

