

Comunicato stampa  
Ottobre 2017

**VANDEMOORTELE PRESENTA**

## **Pantiago**

**Alta idratazione, lenta fermentazione e cottura su pietra regalano a questo pane una crosta eccezionalmente croccante e una mollica alveolatissima.**

**Un prodotto che si apprezza dalla mattina alla sera senza perdere di qualità.**

**E' distribuito in sacchetti personalizzati con codice EAN e peso garantito, già pronti per la vendita.**

**[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)**

Vandemoortele italia, società del gruppo belga leader nel mercato dei prodotti da forno surgelati presenta **Pantiago**, ultimo arrivato fra le diverse proposte di pane destinati alla GDO.

Il nome **Pantiago**, grazie all'assonanza con Santiago di Compostela e il suo celebre 'cammino' vuole evocare un mondo di tradizioni e il richiamo alla città galiziana, meta del pellegrinaggio, suggerisce che la preparazione di questo pane richiede la stessa cura e attenzione con cui si affronta il lungo percorso amato da pellegrini di tutto il mondo.

Leggero, versatile, ideale per accompagnare i piatti più svariati, **Pantiago** presenta una crosta croccante e una mollica alveolata grazie alla lenta cottura su pietra ad altissima temperatura e alla grande idratazione (più dell'80%). Inoltre la fermentazione dell' impasto è molto lenta, tanto da richiedere oltre 24 h di riposo, per dare a questo pane la consistenza giusta durante tutta la giornata.

**Pantiago** è distribuito in sacchetti personalizzati con codice EAN e peso garantito di 250 gr già pronti per la vendita. Informazioni e dettagli di prodotto sul retro.

Il design accattivante caratterizza e suggerisce l'alta qualità di **Pantiago**.

Ufficio Stampa  
Gruppo Arete srl  
Tel. +39 33004397 - Mob. +39 3494330142  
3480344371  
email [martinelli@gruppoarete.it](mailto:martinelli@gruppoarete.it)

VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A.  
Giorgio Montefusco  
Tel. +39 0107231613 Mob. +39  
email [Giorgio.montefusco@vandemoortele.com](mailto:Giorgio.montefusco@vandemoortele.com)