

## **PRESE DI POSIZIONE – LIDL**

Del 14.2.22

Nel nostro caso ciò dipende dal singolo fornitore. Mentre alcuni fornitori bruciano legno di faggio, altri utilizzano pellet. L'alimentazione avviene all'esterno del forno (indirettamente).

Speriamo di esserLe stati d'aiuto con queste informazioni e Le auguriamo una buona settimana.

Cordiali Saluti

Portavoce

Mathias Kaufmann

Dell.11.2.22

Gentile Signora

grazie per la Sua richiesta e l'interesse dimostrato verso Lidl Svizzera.

Il pane da lei indicato è un prodotto che acquistiamo da panifici svizzeri che effettuano una precottura ad altissima temperatura in forno a legna su mattoni in chamotte refrattaria che accumulano.

La curva di temperatura corrisponde a quella di un forno a legna tradizionale in cui il pane viene inserito in presenza di forte calore e la curva di calore in discesa dà al prodotto il tipico carattere di una crosta spessa, piuttosto scura e ben cotta.

Per altre domande rimaniamo sempre a sua disposizione e cogliamo l'occasione per augurarle una buona giornata.

Cordiali Saluti.

Vanessa Meireles

Portavoce