

PRESA DI POSIZIONE – ALDI SUISSE

Siamo lieti di comunicarvi informazioni più precise circa i nostri pani cotti nei forni a legna. Ciò riguarda, tra gli altri, anche il nostro "Pane BIO cotto in forno a legna" oppure il nostro "Pane PuraSpelta BIO cotto in forno a legna".

La cottura nel forno a legna

La qualità del pane dipende molto dalla cottura. Durante questa fase si sprigionano i sapori e gli aromi tostati che vengono particolarmente apprezzati dagli amanti del pane e influenzano maggiormente il carattere del prodotto finito. I forni a legna che utilizziamo uniscono quindi tradizione e modernità.

Lo spazio di cottura viene alimentato indirettamente. Come fonte di calore impieghiamo pellet di legna FSC svizzera. Nel forno a legna il pane viene cotto a temperature molto alte su pietre refrattarie che immagazzinano il calore. La curva di temperatura rispecchia quella di un forno a legna tradizionale, in cui il pane viene infornato a una temperatura elevata e la curva di calore ripida conferisce al pane il suo tipico carattere e una crosta piuttosto scura e spessa.

Cordiali saluti.

Ufficio stampa ALDI SUISSE