

Pane Azzimo

Dal greco **AZYMOS** ossia **senza fermento**

Il nostro **pane azzimo** viene prodotto esclusivamente **senza** l'impiego di **lievito di birra** o **lievito naturale**. Dopo averlo impastato, viene immediatamente formato e cotto al fine di scongiurare ogni naturale processo di fermentazione tipico delle farine esposte in ambienti caldi come quelli dei forni.

E' indicato per le diete dove si vuole escludere qualsiasi tipo di fermento, mentre per quelle dove si vuole escludere **ESCLUSIVAMENTE** il lievito di birra, consigliamo la maggior parte dei nostri **pani caserecci** dove il sapiente impiego di **lievito naturale**, presente in quantità massicce sulle nostre produzioni per conferire sapore e lunga durata del nostro pane, rende irrисorie le quantità di lievito di birra presenti nello stesso.

Non lasciatevi trarre in inganno dal pane azzimo soffice o spugnoso, poiché alcuni nostri "**colleghi**" confondono il pane azzimo per pane senza lievito di birra, ma generalmente chi è intollerante al lievito di birra lo è anche ai lieviti naturali!

Lo sforniamo il **Martedì**, il **Giovedì** ed il **Sabato** mentre negli altri giorni della settimana potrete trovarlo imbustato

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 2, farina di grano duro, acqua, olio extra vergine di oliva (3% max.) e sale.

Il Pane Azzimo va consumato entro 10 giorni
dalla data di produzione

Lelio Francellini



Panificio Francellini Capena



Francellini 1926 Santa Marta



Francellini1926

Panificio Francellini:
Via Provinciale, 100
Capena (Rm)
Tel. 069032007


FRANCELLINI
IL PANE DAL 1926,
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

Francellini Santa Marta:
Via Tiberina, 81
Capena (Rm)
Tel. 069032007