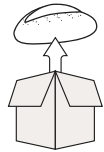


PANE

NIKO ROMITO

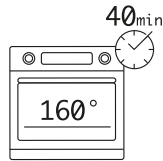
RIGENERO DEL FILONE



Estrai il pane dal pacco.



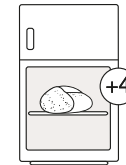
Se non utilizzi subito il pane, avvolgilo nella pellicola e riponilo in frigo (da consumare preferibilmente entro 5 giorni).



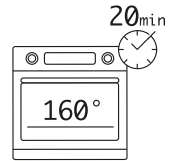
Al momento del consumo prendere il pane dal frigo e metterlo in forno per 1° RIGENERO a 160°C per 40 min.



Il pane è pronto.

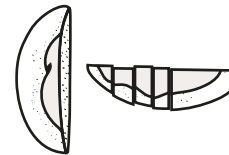


Il pane avanzato (vedi taglio consigliato) può essere riposto nuovamente in frigo avvolto nella pellicola.



Al momento del consumo prendere il pane dal frigo e metterlo in forno per il 2° RIGENERO a 160°C per 20/25 min. Adagiare la parte senza la crosta a contatto con la teglia per non far asciugare eccessivamente la mollica.

TAGLI CONSIGLIATI PER RIGENERARE IL MEZZO FILONE



* Taglio consigliato per la fetta.