

Auténtico pan rústico

Dorée



Dorée

es la nueva gama de Orio de auténtico pan rústico que se caracteriza por una cuidadosa elección de las materias primas junto a un proceso tradicional de elaboración, fruto de nuestro saber hacer y experiencia en el oficio.

Harina de trigo 100% procedente de los mejores cultivos y masa madre seleccionada aportan un sabor intenso al pan. Un proceso de amasado experto, donde la combinación de todos los ingredientes da como resultado una masa muy hidratada, seguida de una primera fermentación lenta, sin prisas. Una segunda fermentación cuando las piezas ya han sido formadas para conseguir el punto óptimo antes del horneado. Y finalmente, algunos secretos de nuestro oficio adquiridos con los años, hacen el resto.

El resultado es un pan excepcional. De corteza dorada, fina y crujiente. De miga esponjosa y un alveolado acentuado. De gran aroma y sabor a pan rústico auténtico, además de una larga durabilidad.



Dorée 

520665 Pan de Agua Dorée 300 g

 25'  190°  16-19'  21  6,30  32



530311 Campesino Dorée 280 g

 25'  190°  15-17'  24  6,72  36



521510 Bocata Dorée 125 g

 20'  190°  14-16'  45  5,72  32



521401 Rombo Dorée 80 g

 20'  190°  10-12'  80  7,20  32



522347 Rombo Pincho Dorée 33 g

 20'  220°  4-6'  125  4,06  32





SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

+34 916 202 126

ORIO TRADICION, S.L.U.

C/ Paeque nº 13 28130 Alalpardo Madrid

Tel: +34 91 620 23 08 info@oriotradicion.com

Dorēe 

