

Santopane e Ineffabile dark: ecco le due novità del Mercato del Pane

22 Aprile 2024



PESCARA - Il Mercato del Pane presenta due importanti novità: il Santopane e l'Ineffabile dark. Il primo è un lievitato salato, proposto nella versione della vasocottura, mentre l'altro è il lievitato dolce che da sempre contraddistingue l'azienda abruzzese ma con un impasto dark al cioccolato arricchito con pepite di puro cioccolato fondente. La brioche si aggiunge a quelle alla vaniglia e integrale, presenti fin dalla prima ora. La tecnica, fanno sapere dal Mercato del Pane, è sempre la stessa: due impasti, entrambi realizzati con pasta madre.

“La cioccolata, fondente al 70 per cento e proveniente dalla Colombia, ci viene fornita da Forno Brisa”, precisano. “Si tratta di prodotti derivanti da coltivazioni sostenibili, quindi senza sfruttamento di manodopera. L'idea nasce dalla volontà di aggiungere un prodotto al cioccolato di qualità”.

Una brioche artigianale, da consumare principalmente a colazione, venduta al costo di 2,50 euro, in tutti i punti vendita di Mercato del Pane, quindi a Pescara centro, a San Silvestro e a Montesilvano.

Il Santopane è un prodotto, lanciato in occasione della Santa Pasqua, così come si evince dalla grafica posta sul vaso in vetro. Due mani giunte in preghiera al centro e le spighe di grano ai lati.

“Parliamo di un lievitato salato, cotto in vaso”, spiegano dal Mercato del Pane. “Viene condito con formaggio vaccino, prodotto da un caseificio del pescarese, pancetta artigianale e pepe. Può essere servito come antipasto o per accompagnare un aperitivo. Il nome richiama proprio il periodo della Santa Pasqua. Il gusto è deciso, già molto apprezzato dai clienti. Sarà disponibile tutto l’anno”.

Il prezzo della porzione (da 6 a 8 persone) in vaso è di 18,90 euro.

LE FOTO





