



**IL PANE È
CONDIVISIONE.
ED È SUBITO
FESTA.**



il gigante
Gli Specialisti del Fresco



BAGUETTE

DALLA RICETTA ORIGINALE FRANCESE

I nostri Specialisti Panettieri sono diplomati alla Scuola de Boulangerie a Parigi. Mani sapienti impastano e modellano la vera baguette e la cuociono più volte al giorno nei nostri forni a pellet. La baguette è croccante e morbida al centro.

Bontà Gigante!

Farina dei Grands Moulins de Paris

Sale iodato delle saline di Margherita di Savoia

Lievito madre

Acqua



PIZZE E FOCACCE

PIZZE ALLA PALA PIZZETTE FOCACCE E FOCACCINE SNACK

La pizza è stesa e schiacciata a mano, con l'aggiunta di pomodoro italiano, mozzarella fresca e di bufala campana DOP con tanti altri ingredienti di qualità.

Un'esplosione di colore!

Farina di grano tenero tipo "1"

Sale iodato delle saline di Margherita di Savoia

Lievito madre italiano

Olio extra vergine di oliva

Acqua



BONTÀ GIGANTE



**I nostri Specialisti Panettieri
preparano pane, pizze e focacce,
CON LIEVITO MADRE ITALIANO**

LIEVITO MADRE ITALIANO

DA GIUGNO 2019
PREPARIAMO
IL NOSTRO PANE CON
LIEVITO MADRE
ITALIANO
CHE DAL 1923 VIENE
RINFRESCATO
OGNI GIORNO.

IL LIEVITO MADRE è un ingrediente composto da farina, acqua e microrganismi. Conosciuto anche come **PASTA ACIDA**, fornisce al nostro pane **STRUTTURA E SAPORE INCONFONDIBILI**. I microrganismi all'interno sfruttano l'amido e i minerali presenti nella farina per fermentare, aumentando il volume del pane, mentre le molecole organiche creano i sapori caratteristici.

Il pane ottenuto ha un aroma fatto di note fermentate e di cereali.

I VANTAGGI:
GUSTO FORTEMENTE CARATTERIZZATO
MAGGIOR DIGERIBILITÀ
FRESCHENZA PROLUNGATA



PANE DI GRANO DURO

CIAMBELLA
FILONE
PAGNOTTA
PIEDONE
CIABATTINA
BOCCONCINO
Ideale a colazione
con un velo
di confettura
o da abbinare ai piatti
della tradizione italiana.

Scegli il tuo formato!

Semola rimacinata
di grano duro
Molino Mininni di Altamura

Sale iodato delle saline
di Margherita di Savoia

Lievito madre italiano

Acqua



CIAMBELLA
pane coreografico
per stupire i tuoi ospiti

FILONE
pane di grande dimensione
da affettare per bruschette creative



PAGNOTTA
affettata o ripiena
con un impasto di fantasia
e da gustare anche fuori casa.

PIEDONE
pane dalla forma simpatica
di un piedone, è croccante e morbido



**CIABATTINE
O BOCCONCINI**
piccoli panini da portare
sulla tavola di tutti i giorni

www.ilgigante.net



ARGENTINO

**DALLA RICETTA
ORIGINALE
ARGENTINA**
Il pane tipo argentino
è sfizioso,
ideale
come spezzafame.
È sempre ora
per mangiare
un pane argentino.

Il più sfizioso!

Farina di grano tenero
tipo "1"

Sale iodato delle saline
di Margherita di Savoia

Lievito madre italiano

Olio extra vergine di oliva

Acqua

