

In der  
**Ruhe**  
liegt der  
**Genuss**

paNE  
NOSTRANO



paNE  
NOSTRANO

In der Ruhe liegt der Genuss



### Ein gutes Brot braucht Zeit.

Unser aromatisches Pane Nostrano bereiten wir nach überlieferter italienischer Bäckertradition zu. Dank einem behutsam gereiften Vorteig entwickelt das Brot seinen raffinierten Geschmack und speichert extra viel Feuchtigkeit, für ein intensiv würziges und tagelang frisches Brotvergnügen.

Pane Nostrano entsteht nur mit den allerbesten, rein natürlichen Zutaten: feinsten Weizen, Roggen, ausgewogener Malz sowie eingelegten Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Abgerundet wird es mit ein wenig Honig.

