



Berlys lanza la 'Chapata Horno de Piedra', variedad rústica con calidad excepcional

05-05-2015

Berlys fue la primera empresa del sector de masas congeladas en producir y comercializar la chapata precocida; hoy en día cuenta con la gama más extensa de este tipo de panes, ampliada ahora con la nueva 'Chapata Horno de Piedra', una variedad de calidad excepcional, única en el mercado.

La 'Chapata Horno de Piedra' está elaborada con masa madre y harinas de trigo especialmente seleccionadas por su calidad y pureza proteínica, que favorecen su elevada hidratación. En su proceso destaca su doble fermentación y la precocción que se realiza en horno de piedra refractaria, respetando así las técnicas de antaño. El resultado es un pan de sabor natural pero acentuado como el pan de siempre, y de aspecto rústico con una corteza dorada y enharinada, surcada de grietas o rasgado de corte natural, que potencia su imagen artesanal. Un pan más crujiente y fácil de comer de miga fresca, ligera y más alveolada, que además se conserva tierno durante más tiempo.

En hostelería y restauración es una propuesta acertada y diferente como pieza de gran formato. Es una variedad muy valorada por los amantes de la buena mesa por su condición de pan mediterráneo, que disfrutan aderezada con tomate natural, aceite de oliva virgen, ajo, perejil, e incluso mantequilla. También es ideal como soporte para bocadillos, minis, tapas, tostas, con todas aquellas combinaciones que imaginarse pueda: tortilla, embutidos, carne con pimientos, vegetal con espárrago...

En todos los casos, la 'Chapata Horno de Piedra' de Berlys es por sus cualidades una variedad única que distingue a los establecimientos que la venden o sirven. Cada 'Chapata Horno de Piedra' pesa 400 g y se distribuye en cajas de 20 unidades.

www.berlys.es