PANE DEL PESCATORE 140G

2,90€

Di impasto secco e poco lievitato, essendo ricco di frutta secca e zucchero è un alimento ad alto valore energetico e che si conserva bene per lunghi periodi. Originariamente veniva infatti dato ai marinai o ai pescatori che per lungo tempo non potevano disporre di cibi freschi.

Oggi appartiene alla tradizione dei pani dolci ed è molto apprezzato come dessert, da abbinare ad un buon vino Aleatico dell'Elba DOCG.

Nel 2015 insieme alla schiaccia briaca, il pane del marinaio è stato scelto nell'ambito del progetto “*Pane, mente e cuore: prodotti alimentari eccellenti di donne che hanno fatto l’impresa*”, per rappresentare l'imprenditoria femminile per la Toscana e la provincia di Livorno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Farina di Frumento, zucchero, pinoli, margarina vegetale, sale, uva sultanina, canditi, aromi.