



**PROSTO Z WŁOCH,  
OD 1956R.**

## **Pane da Tramezzino**



Region: weneto

Chleb na tramezzini to rodzaj delikatnego białego pieczywa w formie długich podłużnych kromek bez skórki. Tramezzini to bardzo popularne małe kanapeczki, w kształcie trójkątów, z najprzeróżniejszym nadzieniem, serwowane we włoskich barach przez cały dzień.

Uwaga: chleb na tramezzini należy przechowywać w lodówce, koniecznie w zamkniętym opakowaniu.

### **Składniki**

Mąka pszenna typu „0”, woda, olej słonecznikowy, sól jodowana, dekstroza, drożdże, mąka sojowa.

### **Sugestie**

Tramezzini znakomite są zarówno na śniadanie, jak i jako przekąska w ciągu dnia czy też jako przystawka. Najbardziej popularne dodatki to tuńczyk z pomidorem, majonezem i zielonymi oliwkami czy też wędzony łosoś z ogórkiem albo szynka prosciutto z majonezem i serem. Tramezzini można spotkać w bardzo wielu odmianach, z najróżniejszymi składnikami.

### **Waga**

Opakowanie próżniowe 250 g