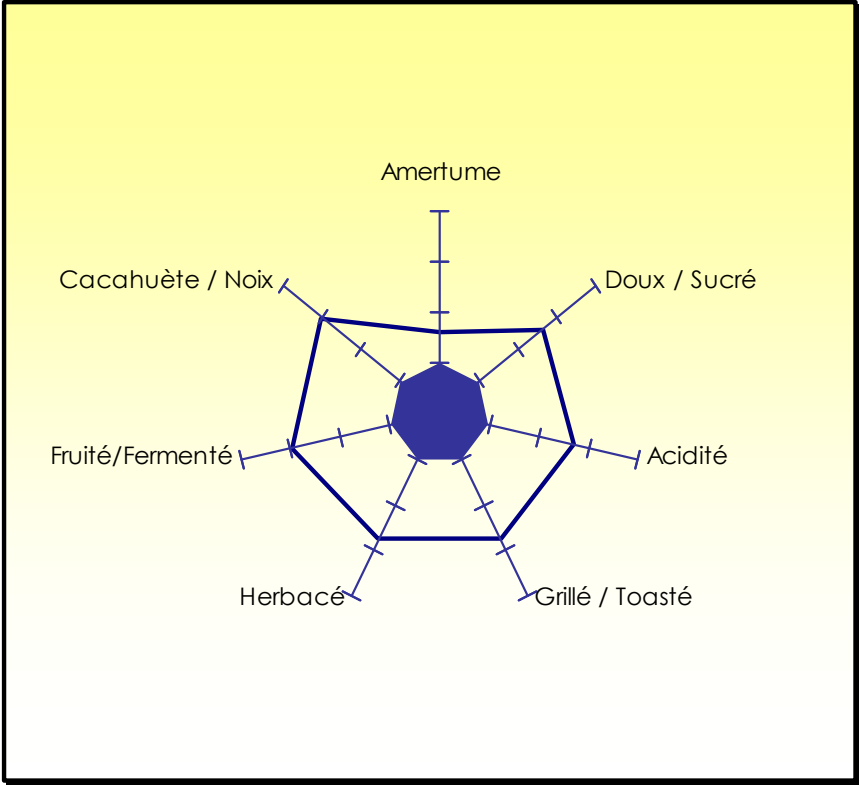


PROFIL SENSORIEL DU

Il pane di Sant' Abbondio



Arôme prépondérant	Goût prépondérant
Cacahuète / Noix	Cacahuète / Noix Fruité / Fermenté

Critères visuels et tactiles	
Aspect général	Bel aspect avec de belles déchirures
Croûte	Croustillante, très foncée, mate et rugueuse
Mie	Légèrement irrégulière, humide
Coloration de la mie	Brune foncée