

**MEE**

**NUU**

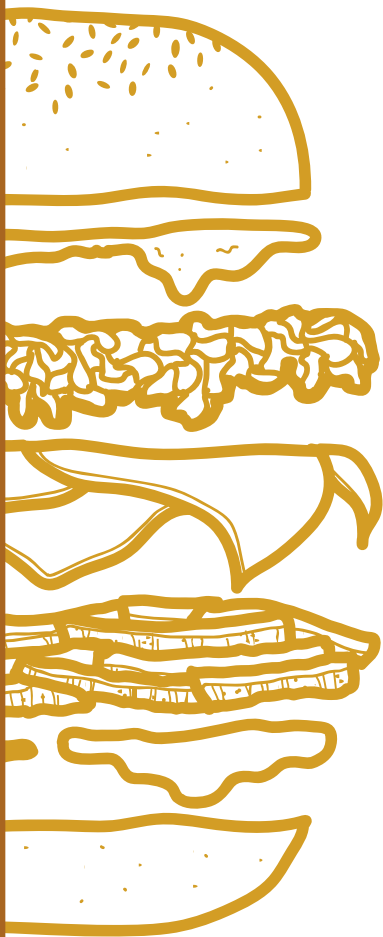


**BBQ**

**PAN**



# BBQ pan



## IL PANE

Artigianale e caratteristico con ingredienti naturali quali la farina macinata a pietra, il malto tostato, i cereali e nessun grasso aggiunto

## LE VERDURE

Il cavolo cappuccio, sempre fresco di giornata e proveniente da agricoltori locali. Una verdura "crock" che piace sempre a tutti

## IL FORMAGGIO

Montasio D.O.P. proveniente da latterie locali friulane e naturalmente privo di lattosio. Tutta la bontà delle Alpi orientali italiane nelle tue mani

## LA CARNE

Pancetta di maiale da noi selezionata pezzo per pezzo e proveniente da allevamenti italiani certificati che ne garantiscono la qualità

## IL CONDIMENTO

Una salsa dedicata, con ingredienti sapientemente calibrati, quali il miele proveniente da apicoltori locali, maionese artigianale e rafano fresco



**LE ORE CHE SERVONO  
PER CREARE IL TUO  
BBQPAN®**

## GLI INGREDIENTI SEGRETI? TEMPO E PASSIONE

La carne viene massaggiata a crudo con il nostro BbqPanRub® e lasciata riposare per **12 ore** a temperatura controllata. Successivamente viene cotta nel nostro bbq per **16 ore** e poi fatta riposare per altre **12 ore**, e solo a questo punto diventa l'ingrediente principale del nostro BBQPAN.



# BBQPAN

LO PUOI TROVARE  
NEI LOCALI:

## FLAME'N CO.

PASIANO  
CODROIPO  
SAN DANIELE  
PADOVA  
TREVISO  
CASTELFRANCO

## PIAZZETTA SANMARCO13

PORDENONE

SOLO PER  
ASPORT

12€