

Da: "breveglieri. emanuele@ tiscali.it" <breveglieri. emanuele@ tiscali.it>

A: milano_commissioni_mensa@yahoogroup s.com

Inviato: Gio 22 aprile 2010, 01:13:56

Oggetto: R: [milano_commissioni_mensa] Ogg: menu lunedì 1 settimana+muffa nel pane

.....

Nell'ultima(e unica) visita al panificio industriale di miri ci hanno fatto vedere che hanno uno dei due forni rotti, così panificano di più durante la giornata e congelano il pane in un impianto ad azoto liquido(lo stesso che usano per la pizza). Questo gli consente di avere una scorta che viene fornita insieme al pane appena sfornato. A me ed Enrico avevano detto che lo tirano fuori dalle celle frigorifere alla mattina presto e che nel momento in cui va in tavola è uguale(se non migliore- sic! -) di quello appena fatto. Evidentemente(viste le segnalazioni) non deve essere proprio così.
Emanuele Breveglieri