RUSTICANO

Categoria : PREPARATI AI CEREALI E SEMI AROMATICI
Pubblicato da Achille in 27-3-2019

Â **RUSTICANO**Â *Codice prodotto:* **1092***Caratteristiche:* **RUSTICANO Ã¨ un nucleo SCURO a base di Fibra di frumento, Farine (Farina Frumento Integrale, Farina di Segale, Farina d'Avena, Farina d'Orzo, Farina di Riso.***Utilizzo:* **RUSTICANO puÃ² essere utilizzato in quantitÃ variabile nella preparazione di pani, focacce, pizze, prodotti di pasticceria, ecc. in pezzature e formati a piacere.***ConservabilitÃ :* **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo:* **confezioni da kg.15, 10.**