

6 CEREALI

Categoria : PREPARATI AI CEREALI-BASE FARINE INTEGRALI

Pubblicato da [Achille](#) in 27-3-2019

Â 6 CEREALINucleo a base di Cereali, Semi e FioccatiÂ Codice prodotto: 8047 Caratteristiche: 6 CERALI Â“ un nucleo per la produzione di pane e pizza a base di farine integrali e semi. Utilizzo: 6 CEREALI puÃ² essere utilizzato in percentuale variabile, sia negli impasti diretti, che indiretti, per la preparazione di pani speciali, focacce, pizze ai cereali e semi aromatici in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione. Imballo: Sacco carta kg. 15, 10.