

## **RUSTICANO**

Categoria : PREPARATI AI CEREALI E SEMI AROMATICI

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

Â RUSTICANOÂ Codice prodotto: 1092 Caratteristiche: RUSTICANO Â“ 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.