RUSTICANO

Categoria: PREPARATI AI CEREALI E SEMI AROMATICI

Pubblicato da Achille in 27-3-2019

RUSTICANO 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 può essere utilizzato in quantità 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.