

PIZZA MULTICEREALE

Categoria : I "PRONTI"

Pubblicato da [Achille](#) in 9-4-2019

Â **PIZZA MULTICEREALE**Â *Codice prodotto: 3010* *Dose di impiego: Mix completo al 100 %.*

Caratteristiche: **PIZZA MULTICEREALE** " un preparato con farina di Frumento, Semola rimacinata di grano duro, farina di Avena, farina di Farro, farina di Riso, farina di Segale, farina di Mais e Lievito Madre. *Utilizzo:*Â **PIZZA MULTICEREALE** permette di produrre ottime pizze, focacce, ecc. ai cereali. *Conservabilità*Â : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. *Imballo:* confezioni da kg. 15, 10.