

PIZZA MULTICEREALE

Categoria : I "PRONTI"

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

Â PIZZA MULTICEREALEÂ Codice prodotto: 3010Dose di impiego: Mix completo al 100 %.
Caratteristiche: PIZZA MULTICEREALE Ã“ 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.ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo
integro.Imballo: confezioni da kg. 15, 10.