PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO

Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI
Pubblicato da Achille in 9-4-2019

PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATOÂ Codice prodotto: 3011 Dose di impiego: Â Concentrato al 50 %. Caratteristiche: PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO Ã" un preparato con 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 - CONCENTRATO, con aggiunta di farine, permette di produrre ottime pizze, focacce, ecc. ai cereali. ConservabilitÃ: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25, 15, 10.