

## **RUSTICANO**

**Categoria : NUCLEI / TOPPING**

**Pubblicato da [Achille](#) in 10-5-2019**

### **Â RUSTICANO**

**Nucleo / Topping a base di Farine Integrali e Semi Aromatici** Â Codice prodotto: **1092** Dose di impiego: secondo le specifiche esigenze. **Caratteristiche:** Â RUSTICANO Â un nucleo / topping per prodotti da forno e pasticceria a base di Fibre Alimentari, con Sesamo, Lino, farina di Segale Integrale, farina di Avena, farina d'Orzo, farina di Riso e lievito madre. **Utilizzo:** Â RUSTICANO puÃ² essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere. **ConservabilitÃ** : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. **Imballo:** confezioni da kg. 15, 10, 5.