

RUSTICANO

Categoria : PREPARATI AI CEREALI E SEMI AROMATICI

Pubblicato da [Achille](#) in 27-3-2019

Â RUSTICANOÂ *Codice prodotto: 1092* *Caratteristiche: RUSTICANO* " 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 pu*Ã² essere utilizzato in quantitÃ 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.