

PIZZA MULTICEREALE

Categoria : I "PRONTI"

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

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

Caratteristiche: PIZZA MULTICEREALE Â 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 : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 15, 10.