

## **PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO**

**Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI**

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

Â PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATOÂ Codice prodotto: 3011 Dose di impiego:  
Â Concentrato al 50 %. Caratteristiche: PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO Â 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. Conservabilità : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:  
confezioni da kg. 25, 15, 10.