PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO

Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI

Pubblicato da Achille in 9-4-2019

Â **PIZZA MULTICEREALE - CONCENTRATO**Â *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.**