



Senza Glutine

Pane e Pizza

Pane Nero

Il mix per Pane Nero Senza Glutine de Le Farine Magiche è ideale per la realizzazione di un pane gustoso e dal sapore intenso grazie all'aggiunta di semi interi. Con il Mix per Pane Nero avrai un pane dal gusto unico e intenso, grazie all'aggiunta della farina di quinoa e di grano saraceno e dei semi interi di girasole e zucca. Il Mix di farine per Pane Nero de Le Farine Magiche è prodotto in uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e controllato attentamente per evitare ogni contaminazione.



Qualità per natura

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 300 g | Scadenza (TMC): 18 mesi | Ingredienti: amido di mais, fecola di patate, farina di riso, fibra vegetale, proteine di soia, semi di zucca 7%, pasta acida di quinoa 4%, farina di semi di lino 4%, farina di grano saraceno 4%, semi di girasole 3%, addensante: E464-E460-E412, malto d'orzo deglutinato, zucchero, sale.

Dimensione busta (cm): 19,5 x P 7,0 x H 19,5 | Codice Ean: 8009355001542 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10,0 x P 38,0 x H 23,0