



Pane

Mix a base di Farina Semintegrale per **Pane e Focaccia**

Realizzata con farina semintegrale poco raffinata, **100% di origine italiana**, sapientemente essiccata, **macinata a pietra** e perfettamente miscelata con lievito madre naturale.

È un concentrato di **benessere**, con più fibre e sali minerali rispetto alla farina bianca raffinata. Insieme al lievito madre garantisce **lievitazioni perfette**, un sapore intenso, un **profumo rustico** e conferisce sapore e colore alla crosta.



Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "2", latte scremato in polvere, lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: lecitina di girasole, farina di germe di grano vitale macinato a pietra, farina di grano tenero maltato, antiossidante: acido ascorbico.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6 x H 20

Codice Ean: 80093550002495

Iva: 10 %

Quantità per ct: 12

Ct. per strato: 12

Strati per pallet: 5

Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 40,5 x H 20