



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 "z", 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**