



Pane nero ai 7 cereali

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.



1

La nostra selezione

Una **farina** realizzata con **grani selezionati** oltre che per la **forza**, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**. La **farina di segale**, di **grano saraceno**, di **riso**, di **mais**, di **orzo** e di **avena**, donano un **gusto rustico** mentre i semi di **zucca**, di **lino**, di **sesamo** e di **girasole** rendono **croccante e delizioso il pane**. Il **lievito di birra** dona la **perfetta lievitazione**.

3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della **farina tostata**, dei **semi** e del **lievito** rendono **pane nero un prodotto unico**. Ogni ingrediente è stato sapientemente dosato e miscelato per garantirti un **pane maestoso, gustoso, croccante fuori e morbido dentro**.



2

Tostatura specifica

La farina viene sottoposta a essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 515 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" 67%, mix di semi (semi di sesamo, semi di girasole, semi di zucca, semi di lino) 10%, farina di segale integrale 7%, farina di avena integrale 2%, farina di orzo 2%, farina di riso 2%, farina di mais 2%, farina di grano saraceno 2%, farina maltata d'orzo 2%, sale, semola rimacinata di grano duro 1%, lievito di birra (*saccharomyces cerevisiae*) 1,5%.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6,5 x H 21

Codice Ean: 8009355001948

Iva: 10%

Quantità per ct: 6

Ct. per strato: 12

Strati per pallet: 5

Ct. per pallet: 60

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