



# CEREAL PLUS 50%

PANIFICAZIONE

CEREAL PLUS

Preparato per la realizzazione di pane multicereali, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Grazie alla combinazione di farine integrali e semi, arricchisce la dieta di sostanze nutritive e preziose per l'organismo, in linea con gli ultimi trend di mercato. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.

## Dettagli prodotto

COD 000044

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



cereali



soia integrale



sesamo naturale

### Cross contaminazioni



Latte



Senape



Lupino

## Modalità d'uso



Pane



Grissini



Biscotti