



PAN DI FARRO

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANE

Preparato naturale a base di farro in semola e granella, arricchito dall'aggiunta di pasta acida da fermentazione naturale. Ideale per la realizzazione di pane al farro di eccezionale qualità e dall'aspetto invitante ed appetitoso. La pasta acida aggiunta apporta ai prodotti finiti l'aroma caratteristico del pane prodotto con lunghi processi di lievitazione, che si somma al gusto tipico di questo cereale.

Dettagli prodotto

COD 000449

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina di frumento, farro

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi