

AMAVITA



Preparato completo a base di ingredienti naturali con un contenuto proteico molto più elevato rispetto al pane tradizionale, grazie ad una miscela di proteine vegetali quali frumento, soia e ceci. AMAVITA è ideale per la realizzazione di pane a ridotto contenuto di carboidrati (6%) e ad alto contenuto di proteine (26.5%) e fibre (11%), perfetto per i clienti che seguono particolari diete dissociate. Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente indicato per essere consumato durante il pasto serale. Scopri anche la versione easy!

Dettagli prodotto

COD 000476

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



proteine di frumento, farina, malto d'orzo



farina, granella e crusca



semi di sesamo

Cross contaminazioni

	•
A	١
Г	1
L	J
_	_

Latte



Senape

Denominazione tecnica

semilavorato per prodotti da forno a ridotto contenuto di carboidrati.