

## **GRANSFOGLIA**



Mix di farine sapientemente bilanciate che consente di ottenere una sfoglia con un ottimo sviluppo in forno, eccezionale friabilità ed insuperabile doratura.

## **Dettagli prodotto**

COD 000593

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina di frumento e farina malto frumento



siero di latte in polvere

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

## **Denominazione tecnica**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.