



L'AUTENTICO

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANE

Mix completo a base di farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana per la realizzazione di pane buono e fragrante, fatto come una volta.

Il germe di grano, fonte privilegiata di fibre, rende gli impasti ricchi di gusto e a maggiore contenuto di nutrienti. Contiene farina integrale Tumminia macinata a pietra, uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana. Le note profumate di piante aromatiche e la presenza di pasta acida essiccata da fermentazione naturale, conferiscono ai prodotti finali il gusto caratteristico e autentico della tradizione.

- Solo con farine italiane poco raffinate
- Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale
- Con semi e germe di grano
- Con farina integrale Tumminia
- Alto contenuto di fibre e nutrienti
- Per impasti più lavorabili e digeribili

Dettagli prodotto

COD 000790

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



grano duro, grano tenero

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape

Semi

Modalità d'uso



Pane