



PROTEIN BREAD

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX WELLNESS

Scopri **ProteinBREAD**, il mix completo che unisce gusto e benessere.

Formulato con farine integrali, semi selezionati e pasta acida naturale, è la soluzione ideale per creare un pane ricco di proteine e fibre, dal sapore autentico e dalla lavorazione affidabile.

Perfetto per arricchire l'offerta del tuo panificio con un prodotto moderno e salutare, risponde alle esigenze di sportivi, persone attive e clienti attenti a un'alimentazione equilibrata.

- Ricco di proteine e fibre
- Etichetta pulita
- Con semi di girasole, sesamo, lino e zucca
- Con farina e granella di soia
- Con pasta acida disidratata da fermentazione naturale
- Facile da utilizzare e versatile

Dettagli prodotto

COD 000924

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina integrale di grano, farina di grano tenero tipo 0, glutine di grano, granella e farina di soia, pasta acida di grano essiccato, farina di malto d'orzo



semi di sesamo

Cross contaminazioni



Latte



Senape



Lupino

Modalità d'uso



Pane



Pane gourmet