

LINEA Pan *Più*

5 TIPOLOGIE DIFFERENTI

# GRAN FILONE *Semola con Kefir*



☆ **PLUS:** Usiamo Kefir senza lattosio, con l'aggiunta di fermenti lattici, e lievito madre per dar vita a un pane saporito e di qualità. Ricco di proteine, fonte naturale di calcio e vitamina B12.



## PESO E DIMENSIONE

Peso: 290 g circa  
Lunghezza: 54 cm circa  
Circonferenza: 17 cm circa



## TIPO DI FARINA

Farina di Semola di Grano Duro Rimacinata, Kefir 7%, Lievito Madre, Lievito / Topping di Flocchi di Avena, Farina 0 in superficie



## TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 15 minuti a 200 °C



## SHELF LIFE

12 mesi



## CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 30 circa  
Peso netto cartone: 8,7 kg  
Dimensione cartone: 59.5x38.3xh:30 cm  
Cartoni per bancale: 24  
Dimensione bancale: 120x80xh:195 cm

COD. GFSM290