

LINEA Pan *Più*

5 TIPOLOGIE DIFFERENTI

GRAN FILONE *Semola con Kefir*



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

☆ **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.

COD. GFSM290