



focaccia multicereali

La focaccia MULTICEREALI è prodotta con una miscela di farina di frumento con segale integrale, orzo, avena, farro, grano saraceno, semi di lino, semi di girasole, semi di miglio, fiocchi di avena, mais e riso. Cereali e semi che donano un gusto deciso, ricco, intenso. Fonte di fibra, fosforo, magnesio, zinco e rame. Adatta anche a una dieta vegana

specifiche tecniche

Tempo di cottura 6-9 min

Temperatura 185 °C

Shelf Life 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE miscela di farina di frumento e cereali

30x40 cm

| | |
|----------------------------|----------|
| Dimensioni indicative (cm) | 30x40 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x30x20 |
| Peso imballo (kg) | 4,5 |
| Pezzi per cartone | 5 |
| Cartoni per pallet | 80 |