

# focaccia integrale

Da un accurato e attento lavoro di selezione delle migliori farine integrali, nasce una nuova focaccia croccante, ricca di fibre, dal colore intenso, originale e gustosa.
La farina integrale è uno sfarinato comprensivo anche di crusca e si ottiene quando, nella macinazione del grano tenero, la percentuale di estrazione giunge al 100%.
La farina integrale presenta ogni parte del chicco, in particolare il germe (la più nobile) mentre la fibra, contenuta in abbondanza, conferisce sapore, migliora l'indice di sazietà, rallenta l'entrata in circolo del glucosio stimolando in maniera esigua la glicemia. Inoltre contribuisce a migliorare l'attività intestinale.

## specifiche tecniche

**Tempo di cottura** 3-4 min **Temperatura** 185 °C **Shelf Life** 18 mesi

**INGREDIENTE CARATTERIZZANTE** la farina integrale

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787