

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

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