

GRISSINI STIRATI H2O



| | |
|-------------------------|--|
| Formato peso (g) | 200 |
| Unidades caja | 24 |
| Conservación | Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. |
| Proveedor | Mario Fongo |
| Caducidad (dias) | 180 |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto típico de la tradición piamontesa pero con la reinterpretación de Mario Fongo. La masa fermentada se estira a mano, trabajando uno a uno cada grissini, con una cura propia de otros tiempos. El uso de agua en lugar de grasa hacen de este producto un peso ligero. El tamaño de cada grissini viene dado por la longitud del brazo del panificador. Extremadamente crujientes con una fragancia única.

www.gardaimport.com