

MISCELA DI FARINE MULTICEREBALI



| | |
|-------------------------------|---|
| Formato peso (g) | 25000 |
| Unidades caja | 1 |
| Tiempo de fermentacion | Entre 10 y 14 horas. |
| Usos | Totalmente adaptada para elaborar panes, pizzas o grissinis. |
| Conservación | Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto, usar durante los dos días siguientes. |
| Proveedor | Molino Grassi |
| Caducidad (días) | 240 |
| Apto pizza | Sí |

PRODUCT DESCRIPTION

Al grano tierno se le han añadido los valores nutricionales del centeno (rico en lisina, que ayuda al tejido muscular a tener más resistencia a la fatiga), cebada (rica en beta-glucanos, que ayudan a reducir el colesterol y la glucosa), arroz (rico en carbohidratos de alta digestibilidad, también para aquellos sensibles al gluten) y avena (rica en fibras que reducen los niveles de glucosa en sangre).