

CIAMBELLA ALLE MOLCHE

Categoria prodotto

PANE grande
form.

Peso/pz (valore medio)

gr 500

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, "molche" 10% (olive, olio extravergine di oliva, sale), farina di mais integrale, sale, lievito, farina di cereali maltati (contiene GLUTINE), estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero.

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

"Pane di grande formato": la nostra linea di pane assortito con pezzature dai 500 grammi al chilo.

Classico pane "col buco", morbido e da spezzare con le mani, arricchito con le "molche", ingrediente tipico dell'Alto Garda ottenuto dalla lavorazione delle bucce e della polpa delle olive.