

SCHEDA TECNICA

Semilavorato Rusticu

Codice Prodotto: **5rus**



INFO

Mix completo per la produzione di pane ricco di fibre e cereali e semi



RICETTA

Rusticu Kg 10
Acqua Lt 5,2
Olio di Oliva Lt 0,4
Lievito Kg 0,4
Sale già incorporato

Farina di Grano duro integrale
farina di Segale integrale, farina di Farro
integrale, farina di Grano tenero tipo 1
Glutine di Frumento
semi di Girasole (7%), granella di Soia (6%)
semi di lino (6%), fiocchi di Avena (3,5%)
Mais soffiato (2%), estratti di Malto
sale, Pasta Acida in polvere, Enzimi
Agente di trattamento della farina E300

SHELF LIFE

6 Mesi dalla produzione con modalità di
conservazione a temperatura inferiore ai 17°C
in ambiente asciutto lontano da fonti di calore,
al riparo dalla luce e nella sua confezione integra.

INGREDIENTI

Farina di Frumento integrale
Farina di Segale integrale
Farina di Farro integrale
Farina di Grano tenero tipo 1
Glutine di Frumento
Semi di Girasole (7%) Granella di Soia (6%)
Semi di Lino (6%) Fiocchi di Avena (3,5%)
Mais soffiato (2%) Estratti di Malto
Farina di Frumento maltato
Sale, Pasta acida in polvere, enzimi
Agente di trattamento della farina E 300

CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta 20kg

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente
glutine di frumento, soia, farro,
avena, semi di lino, può contenere
tracce di: **semi di sesamo**

RINTRACCIABILITÀ

Lotto: Ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore resp. confezionamento

Conforme a tutte ne normative vigenti Italiane e Comunitarie UE