

## ROMBO SEMI E CEREALI









I rombo multicereali è un pane con doppia fermentazione, aspetto rustico, crosta croccante, finitura a punta e con una generosa copertura di semi di lino, sesamo e papavero. Un pane dal sapore eccezionale, aromatico e nutriente. Alto contenuto di fibre, fonte proteica e ridotto in zuccheri. La sua briciola, dove si trovano altri semi come i semi di girasole e fiocchi d'avena, ha un tono dorato e tutto il sapore della miscela di farina di frumento e malto tostato. Un pane, che è certamente fatto per gli amanti dei cereali. Inoltre, i semi di sesamo sono ricchi di acidi grassi polinsaturi (grassi buoni per l'organismo, tra cui Omega 3 e Omega 6), che aiutano a ridurre il colesterolo e quindi prevenire le malattie cardiovascolari. È anche un'eccellente fonte di vitamina B1. Il semi di lino ha anche proprietà nutrizionali che lo distinguono dagli altri alimenti. Sono considerati uno degli alimenti vegetali più potenti del pianeta. Sono ricchi di micronutrienti, fibre, manganese, vitamina B1 e Omega 3.

LIEVITO MADRE

LIEVITO MADRE

**DOPPIA FERMENTAZIONE** 

DOPPIA FERMENTAZIONE

🖔 5 MINUTI E VIA

🖔 5 MINUTI E VIA

SCATOLA HORECA

SCATOLA HORECA

CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

♠ FONTE DI FIBRE

FONTE DI FIBRE

UNITÁ CARTONE	56 Unitá/Cartone   48 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	398x296x278
COTTURA	5 min  180 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	5 cm
LUNGHEZZA (CM)	18 cm
PESO PRECOTTO (G)	80 g

