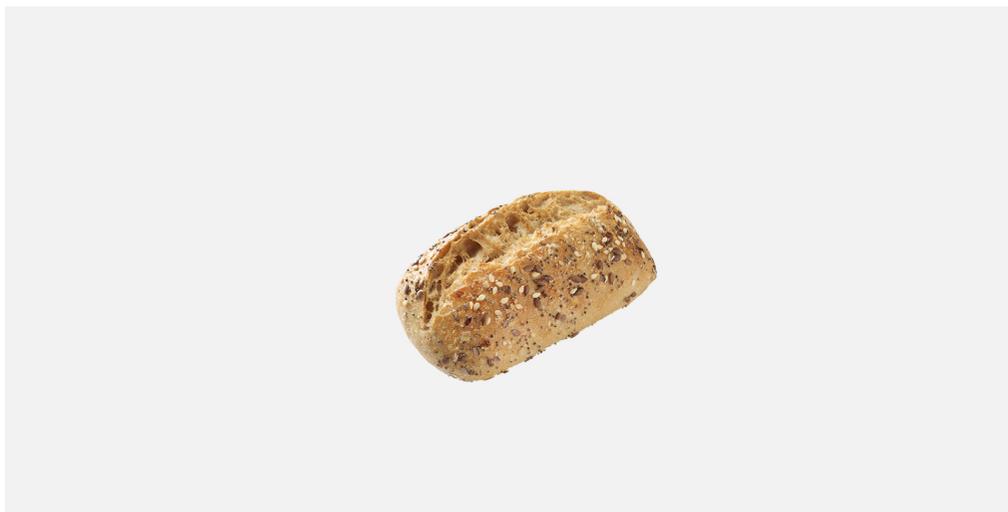




REF: P140A
EAN-13: 8436017107999 | EAN-14: 18436017107996

PANINO SEMI E CEREALI

55GR
PESO COTTO



UNITÁ CARTONE 120 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 600x398x263

COTTURA 0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO 30 min

LARGHEZZA (CM) 6 cm

LUNGHEZZA (CM) 10 cm

PESO COTTO 55 g



DOPPIA FERMENTAZIONE



RICONOSCIUTO DALLA
FONDAZIONE SPAGNOLA DEL CUORE



CLEAN LABEL



READY



VEGAN



NUTRISCORE A



FONTE DI FIBRE

Il panino multicereali è un pane con doppia fermentazione, aspetto rustico, crosta croccante 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.

