

La vita è bella – buon appetito!

Pane

di Germino

Cinque Variazioni del Mediterraneo



1 Produkt 5 Varianten



mediterrane Weizenspezialitäten

Aromabildung und Reifezeit 14-16h

ohne Gärschrankbelegung

flexible Ofenbelegung

völlig neue Aromaspektren in der Kruste
durch Weizenkeime und Weizensauerteig

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Salz, WEIZENkeime, WEIZENkeimsauerteig getr.,
WEIZENquellmehl, WEIZENgrieß, GERSTENmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Hefe.

