

galeotto

FORNO NATURALE

Lievito naturale.

Semilavorato per produzione di lievitati.

Ingredienti: lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, lievito, enzimi (alfa amilasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Confezionato da:

Galeotto Bakery S.r.l.s.
Via San Salvador 104a
47922 Torre Pedrera (RN)
P.iva 04358360404

Prodotto da:

Molino Pagani S.p.a.
Via dei Molini 38
26812 Borghetto Lodigiano (LO)

Da consumarsi preferibilmente entro il:	Peso netto: gr
Lotto di produzione:	