GRISSINI ACQUA FARINA

I grissini sono stati inventati a Torino nella prima metà del 1600. Sono uno dei prodotti gastronomici italiani più conosciuti al mondo. In questa ricetta Magie del Forno li propone nella loro massima semplicità: farina, acqua, sale e lievito di birra.
Come sempre nel forno, è con pochi ingredienti che si vede la bravura del panificatore.

INGREDIENTI:

farina di **grano** tenero tipo “0”,
lievito di birra,
sale,
farina di **grano** maltato.
Può contenere tracce di **semi di sesamo** e **soia**.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100g

Energia	1545 kJ - 364 kcal
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	75,1 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibra	2,8 g
Proteine	12,5 g
Sale	2,6 g

CODICE - IMBALLO:

Codice EAN 8027649000378
Peso 180g
Pezzi per cartone 10
Pallet 80x120x200
Cartoni per pallet 63
1 cartone 39x28x26,5
Strati 9 cartoni per strato

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Tenere lontano da fonti di calore.

MAGIE DEL FORNO
Via Mattei 28 - 35020 Maserà di Padova (PD)
tel. 049 8862866 - fax 049 8869686

www.magiedelforno.com
info@magiedelforno.com