

Farina



Mix di farine BIOLOGICHE con AMARANTO, TEFF E QUINOA

Farine Biologique de
amarante, teff et quinoa

Senza Glutine
Sans Gluten

IDEALE per

PIZZA
PIZZA



DOLCI
CONFISERIE



PANE
PAIN



net wt 8.8 oz
250g



AZIENDA AGRICOLA DEL
Marchesato

**MISCELA DI FARINE BIOLOGICHE CON AMARANTO,
TEFF E QUINOA • FARINE BIOLOGIQUE DE AMARANTE,
TEFF ET QUINOA**

USALA PER REALIZZARE • UTILISEZ-LE POUR RÉALISER

Preparazioni alimentari: pane, biscotti, focaccia,
pizza, muffin, brezel, pan brioches

Préparations alimentaires:
pain, biscuits, focaccia, pizza, muffins, bretzels, brioches



Pan brioches
Brioches



Pane
Pain



Focaccia,
Focaccia



Dolci
Confiserie

IDEA GOLOSA • GOURMANDISE IDEA



MUFFIN
Muffins

prepara l'impasto con il MIX di FARINA MULTICEREALI,
gocce di cioccolato e scorza d'arancia

préparer la pâte avec la FARINE MULTIGRAIN,
les pépites de chocolat et le zeste d'orange

