

# PANE AI 4 CEREALI

Semilavorato per la produzione di pane con farina di grano, semola di grano duro, farina d'avena e farro.



**PANE AI 4 CEREALI** è un mix pronto uso, ideale per mini- pagnottine da 80-100 gr.

Con uno stampo adatto per il pre-porzionamento, si potranno staccare manualmente i singoli pezzi di pane senza tagliare il prodotto.

Le restanti pagnottine, unite l'una all'altra, potranno essere staccate anche successivamente.

**PANE AI 4 CEREALI** garantisce al prodotto non consumato una buona freschezza residua.

**PANE AI 4 CEREALI** grazie alla qualità degli ingredienti e all'ottima bilanciatura, ridona al pane gli antichi sapori delle lavorazioni tradizionali.

**PANE AI 4 CEREALI**, a base di semola rimacinata di grano duro, farina di avena e farina d'orzo, permette di produrre in modo semplice un bel pane dal buon sapore tradizionale, con mollica morbida ed eterogenea, e con crosta croccante sottile e dorata.

**10 Kg**



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

*dal 1927... l'industria a contatto con la natura!*

**IMD** S.r.l. Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83

[www.molinoimd.it](http://www.molinoimd.it) - [amministrazione@molinoimd.it](mailto:amministrazione@molinoimd.it) - [servizioclienti@molinoimd.it](mailto:servizioclienti@molinoimd.it)

**MADE IN ITALY**

# PANE AI 4 CEREALI

I benefici dei semi nella farina per la salute



**L'avena:** ha effetti benefici antidepressivi, è efficace contro l'ansia e l'insonnia, inoltre riduce il colesterolo "cattivo" (LDL), grazie al basso contenuto glicemico è ottima per i soggetti diabetici; riduce il rischio di diventare asmatici del 66%.

L'**orzo:** ha un effetto rinfrescante e disintossicante, remineralizzante ed energizzante.



*dal 1927... l'industria a contatto con la natura!*

**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY