

# PANE ARABO

Semilavorato per la produzione di pane tipo "Arabo"  
con farina di grano e fiocchi di avena



**PANE ARABO** è un mix pronto uso per ottenere il tipico "pane Arabo", con il giusto grado di morbidezza e freschezza.

**PANE ARABO** è appositamente studiato per conferire all'impasto le corrette proprietà reologiche, necessarie per ottenere un "pane Arabo".

**- Ricetta Base**

<b>PANE ARABO</b>	gr.	1.000
Acqua	gr.	550
Lievito di birra	gr.	50
Olio di Oliva (facoltativo)	gr.	40

**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 ARABO

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%.



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

**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY