

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

PANE ARABO	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 - amministrazione@molinoimd.it - 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