

PANE ALLA SEGALE

*Semilavorato per la produzione di pane alla Segale
con farina di grano e farina integrale di segale.*



Per gli amanti del pane scuro, tipico delle regioni montane **PANE ALLA SEGALE** è un mix pronto uso per ottenere il tipico "pane alla Segale", con il giusto grado di colorazione, morbidezza e freschezza. Questo pane è ideale per accompagnare pietanze dai sapori forti sebbene anche i prodotti delicati si sposino bene con il gusto delicato del pane alla segale.

PANE ALLA SEGALE è appositamente studiato per conferire all'impasto le corrette proprietà reologiche, necessarie per ottenere un pane scuro dall'ottimo sapore e profumo; inoltre, per l'equilibrio dei fattori nutritivi e l'apporto di fibra grezza in quantità ottimale, è un pane di alto valore per le moderne tendenze dietetiche

- Ricetta Base

PANE ALLA SEGALE

Acqua	gr.	1.000
Lievito di birra	gr.	600
Sale	gr.	40
	gr.	20

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 ALLA SEGALE

I benefici dei semi nella farina per la salute



La **segale**: è un cereale che grazie all'alto contenuto di fibre è un valido aiuto per non far salire il livello di glicemia.



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

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

MADE IN ITALY