

Friselle pugliesi**Caratteristiche di produzione**

Processo produttivo: impasto di farina, acqua, olio e sale marino; formatura a mano, cottura in forno e insacchettamento

Componenti:

Impastatrice, carrelli da forno, forno.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, sale marino

DISPONIBILI ANCHE CON FARINA DI FARRO

Caratteristiche del prodotto

Aspetto e consistenza: prodotto da forno cotto, ruvido, colore naturale, di consistenza biscottata.

Gusto: sapore eccellente.

Pezatura: normale.

Modalità d'uso: da imbibere in acqua e condire a piacere, ottimo con l'aperitivo

Scadenza: 6 mesi dalla data di produzione

Caratteristiche della confezione:

Tipo di packaging : sacchetto in carta.

Unità di prodotto: 250 gr. - 100 gr. - 50 gr.

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
50 gr.	100	7	49	7	4900
100 gr.	20	11	88	8	1960
250 gr.	10	7	49	7	490



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713