



Prodotto

Grissone di Segale e Cereali

CARATTERISTICHE

- Prodotto da forno secco
- Prodotto artigianale senza conservanti
- Conservare in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di luce diretta
- Sacchetto in Carta biodegradabile e al suo interno strato in plastica per una migliore conservazione.
- Peso: Grammi 200 (il prodotto può subire variazioni di peso)
- Imballo: n° 11 pezzi per cartone da Lung 520mm X Largh 317mm X Ht 200mm
- Cartoni per pedana n° 56
- Codice EAN 8057685909953



SPECIFICHE

Il suo impasto è ottenuto con Farina di Segale, Farina di Soia, Semi di Lino, Pasta Madre lavorata giorno per giorno nel nostro Laboratorio Artigianale, Zucchero di Canna, Latte, Olio di Semi Girasole e un pizzico di Sale.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.

VALORE ENERGETICO KJ/Kcal	1724/ 412
GRASSI	10 g
di cui:	
-acidi grassi saturi	1,4 g
CARBOIDRATI	68 g
di cui:	
-zuccheri	1,3 g
PROTEINE	12 g
SALE	2 g

CURIOSITA'

Il grissino è uno dei più celebri prodotti italiani, apprezzato in Italia e all'estero è un prodotto che si conserva a lungo, facile da digerire e adatto a moltissimi tipi di pasto. In linea con i principi qualitativi che ci contraddistinguono i nostri grissini vengono sempre preparati con materie prime genuine e stirati a mano per ottenere quella fragranza e quel gusto che prodotti industriali non potranno mai dare.

Prepariamo grissini di vari tipi: tradizionali oppure conditi con spezie. Ognuno di essi stirato a mano e confezionato con cura

CONTATTI

BACHET SRL

Via Mastroppe n° 13
46040 Monzambano (MN) – Italia / Italy
Telefono: +39 0376 1372377
Fax: +39 0376 1372376
Mail: info@bachet.it