

# SEMILAVORATO EASYPIZZA ATM

500  
GR

Dalla miscela di grani accuratamente selezionati, nasce questa farina dotata di grande plasticità, che consente la massima **velocità di lievitazione**, da 2 a 4 ore. La presenza del **lievito madre** rende questo **processo naturale**, dona un gusto caratteristico, garantisce maggiore **digeribilità**.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

Valore energetico	Kcal 337 KJ 1410
Grassi	0,9 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	68,2 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	2,2 g
Proteine	12,3 g
Sale	0,01 g



IDEALE PER



PASTA



PANE



GRISSINI



CRACKERS



PIZZA



FOCACCE



TORTE



BISCOTTI

BENESSERE

www.molinomagri.com