

il panificatore italiano



Top Croissant 5Cereali è un equilibrato mix tra 5 cereali - farina di grano tenero, fiocchi d'avena, farina integrale di farro, farina di segale e farina di riso - e 2 semi, lino e sesamo.



Euroglf

Tutto il gusto dei cereali in un croissant

www.euroglf.it

GLF, brand Unigrà dedicato al canale artigianale della panificazione e della pasticceria, presenta una novità pensata per realizzare sfogliati rustici e genuini. Si tratta di Top Croissant 5Cereali, equilibrato mix tra 5 cereali - farina di grano tenero, fiocchi d'avena, farina integrale di farro, farina di segale e farina di riso - e 2 semi, lino e sesamo. Una ricetta completata con estratto di malto d'orzo, per una gradevole colorazione ambrata, e con lievito madre di frumento, che ne enfatizza le caratteristiche organolettiche. Proposto in sacco da 10 kg, può essere utilizzato in applicazioni sia dolci che salate.