focaccia integrale

Da un accurato e attento lavoro di selezione delle migliori farine integrali, nasce una nuova focaccia croccante, ricca di fibre, dal colore intenso, originale e gustosa.
La farina integrale è uno sfarinato comprensivo anche di crusca e si ottiene quando, nella macinazione del grano tenero, la percentuale di estrazione giunge al 100%.
La farina integrale presenta ogni parte del chicco, in particolare il germe (la più nobile) mentre la fibra, contenuta in abbondanza, conferisce sapore, migliora l'indice di sazietà, rallenta l'entrata in circolo del glucosio stimolando in maniera esigua la glicemia. Inoltre contribuisce a migliorare l'attività intestinale.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 3-4 min **Temperatura** 185 °C **Shelf Life** 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE la farina integrale

30x40 cm

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3,3
Pezzi per cartone	6
Cartoni per pallet	80

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787

60x40 cm

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Dimensioni imballo (cm)	59x40x34
Peso imballo (kg)	12,1
Pezzi per cartone	11
Cartoni per pallet	20