

**NATURALITÀ, GUSTO E
BENESSERE AD OGNI MORSO!**

CIABATTINA MULTICEREALI



**FARINA SELEZIONATA, RICCA DI CEREALI E SEMI
CON ELEVATE PROPRIETÀ NUTRITIVE**

**PANE RUSTICO E DALL'ASPETTO ARTIGIANALE,
PERFETTO PER FARCITURE DI OGNI TIPO**

**PRODOTTO DI TENDENZA PER DIFFERENZIARE
LA TUA VETRINA IN MODO "NATURALE"**

CIABATTINA MULTICEREALI



CODICE

3422092



100 g



40 pz



già cotto



Multicereali

La tradizione italiana prende forma nella ciabatta, il buon pane di Adria, ormai conosciuto in tutto il mondo. La sua tipica forma piatta e allungata, ricorda proprio una ciabatta e da qui ha origine il suo nome bizzarro. Forno d'Asolo arricchisce la tradizionale ricetta, aggiungendo fiocchi e farina di segale, fiocchi di avena, semi di lino marrone e giallo, di girasole, di miglio e di papavero.

Un mix di fiocchi di cereali e di semi arricchiscono di gusto la crosta dalla consistenza sottile e croccante, che contrasta piacevolmente con la soffice e profumata mollica ricca di cereali. I vostri clienti sono sempre più esigenti ed attenti alla propria alimentazione? Proponete loro la ciabattina multicereali farcita con verdure, per un pasto sano e ricco di gusto!