Bauli presenta Trecciamore 5 Cereali, la prima treccina ai cereali

trecciamore-6b0aa751

Bauli innova il segmento di mercato delle treccine di pasta sfogliata con il lancio di **Trecciamore 5 Cereali**, deliziosa novità che porta con sé il prezioso apporto nutrizionale di grano saraceno, farro, orzo, riso e avena. Bauli segue così le nuove tendenze e mette a punto una ricetta esclusiva che esalta la semplicità e il sapore dei cereali, perfettamente integrati nella morbidezza, fragranza e dolcezza dell'inconfondibile pasta sfogliata a lievitazione naturale Bauli. La nuova proposta Bauli Trecciamore 5 cereali sorprende per delicatezza e profumo e la sua naturale morbidezza rende piacevole qualsiasi momento della giornata.



La ricetta - L'impasto delle treccine Trecciamore 5 Cereali segue la sapiente lavorazione che utilizza il lievito madre Bauli e prevede 20 ore di lievitazione naturale. Una lenta lavorazione che permette di ottenere una sfoglia straordinariamente morbida e fragrante. Grazie a questa originale combinazione dei cereali con la ricetta tradizionale di Bauli, Trecciamore 5 Cereali è pronta ad affermarsi come importante novità e ad accompagnare ogni dolce momento della giornata.

Trecciamore 5 Cereali Bauli

Treccine di pasta sfogliata ai 5 cereali arricchita con zucchero grezzo di canna.

Confezione: 5 pezzi da 42 g.

Prezzo consigliato al pubblico: 2,95 €

Disponibile da: settembre 2017