Molino Rossetto lancia la focaccia di grano saraceno senza glutine

prep-per-focaccia-con-grano-sracenomr-bfc270f0

Novità nel mondo senza glutine Molino Rossetto: alle oltre 30 referenze in assortimento - tra farine, preparati, lieviti e altri prodotti come i grani in chicchi (Chicchi di Quinoa, Chicchi di Grano, Chicchi di Miglio), la Colla Edibile, l'Agar Agar e il Granulare di Soia Biologico - si aggiunge oggi una gustosa novità, perfetta per la bella stagione.

Si tratta del preparato per Focaccia di Grano Saraceno Senza Glutine, che consente di realizzare in poche e semplici mosse una gustosa focaccia adatta all'alimentazione degli intolleranti al glutine. È infatti sufficiente aggiungere solo acqua tiepida e olio extra vergine di oliva, oltre alla bustina di lievito secco attivo contenuta nella confezione.

Ottima da sola o farcita secondo le proprie preferenze, è perfetta anche come sostitutivo del pane per accompagnare insalate e verdure. Sul retro del pack, la spiegazione di come realizzare la ricetta e le informazioni nutrizionali, oltre all'invito a riciclare adeguatamente le varie componenti della confezione con le relative indicazioni.

www.molinorossetto.com