

Galette di Farro



Descrizione: Le gallette di farro sono ottenute mediante pressatura a caldo di chicchi di farro . Poi vengono ricoperte da uno strato di circa 3-4 mm di cioccolato fondente o al latte . Sono molto indicate per una colazione nutriente .

Produttore : Azienda Agricola Dolci Giuseppina
Cioccolateria di Perugia

Luogo di Produzione : Monteleone di Spoleto PG ITALIA
Perugia

Cioccolato :

Sono disponibili con le seguenti guarniture :

- Cioccolato fondente ;
- Cioccolato al latte .

Tipo di Confezione:

confezionato a mano, saldatura a caldo.

Nei seguenti formati:

- Confezione da 40 - 60 g circa
- Confezione su richiesta.

AZIENDA AGRICOLA



DOLCI GIUSEPPINA

www.farrodimonteleone.it

Modalità di utilizzo:

Si mangiano crude . Possono essere anche guarnite con marmellata, miele, cioccolata o quant'altro. Possono sostituire la merendina dei bambini.

Conservazione: In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata .

Durata: da consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.

Come ordinare: acquista online oppure ,inviaci una email oppure telefonaci

Monteleone di Spoleto, località Trivio
via strada provinciale n° 85
06045 (PG) ITALY
Tel.: +39 0743 70112
Cell.:+39 3383953503