

Friselle caserecce



di semola di grano duro rimacinata

Ingredienti:

semola di **GRANO** duro
rimacinata, lievito naturale,
acqua, sale, lievito di birra.

Ingredients:

remilled durum **WHEAT**
semolina, sourdough, water,
salt, brewer's yeast.



Ingredienti semplici e genuini per un prodotto tipico pugliese apprezzato in tutto il mondo. Le **Friselle** sono fatte dello stesso impasto del pane casereccio e per questo ne sono un loro degno sostituto. Da consumare in qualsiasi momento della giornata, si distinguono per l'utilizzo esclusivo della **semola di grano duro rimacinata** che le rende ancora più croccanti e ne prolunga la conservazione.

Consigli di consumo

Perfette da gustare accompagnate da pomodoro, olio extra vergine di oliva e origano. Grazie alla moderata alveolatura, le **Friselle Agricola del Sole** assorbono uniformemente ogni tipo di condimento. Ottime da degustare anche in naturalezza accompagnate da un calice di ROSSO MAGNO Masseria San Magno.



Thanks to their fresh and genuine ingredients, **Friselle** are a typical product from Apulia, which has become popular and appreciated all over the world. Friselle are a perfect substitute for home-made bread, since they are both prepared with the same dough. Moreover, they are entirely made of **remilled durum wheat semolina**, which makes them crunchier and extends their shelf life. You can taste our Friselle every moment of your day!

Consumption Advice

Friselle can be perfectly tasted with tomatoes, extra virgin olive oil and oregano. Thanks to their cell structure, **Agricola del Sole Friselle** are able to absorb every kind of seasoning. We also recommend the delicious combination of Friselle and a glass of ROSSO MAGNO Masseria San Magno wine.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
250 g	12 mesi	8	60	8054188463340