



POR FESR 2014-2020. Asse I Azione 1.1.1. Avviso a sostegno dei progetti di ricerca e sviluppo - 2018.

PROGETTO: Studio e sviluppo di un nuovo prodotto da forno a lievitazione naturale realizzato con una farina integrale da macinazione diretta, definita e perfezionata dall'azienda, avente elevate caratteristiche di qualità e genuinità.

POR FESR 2014-2020. Axis I Action 1.1.1. Announcement in support of research and development projects - 2018.

PROJECT: Study and development of a new naturally leavened bakery product made with wholemeal flour from direct grinding, defined and perfected by the company, with high quality and authenticity characteristics.