REF. 570

Pan de Espelta 80% 230g

La espelta es un cereal considerado el origen de las variedades de trigo que se consumen hoy en día y proporciona más carbohidratos, minerales, proteinas, fibra y vitaminas B1 y B2 que la harina de trigo. La fibra de la espelta es, sobre todo, fibra soluble que retrasa la absorción de los hidratos de carbono y por tanto, es buena para todas las personas, pero sobre todo para los diabéticos. Un pan muy sabroso, digestivo y de alto valor nutritivo.

230 g	37.5 cm	30 ud	28 cajas	175 - 185 ºC	15-20 min	18-23 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · HECHO A MANO · VEGANO ·