REF. 13536

Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g

Elaborado con 51% harina de centeno, harina de trigo, masa madre y semillas de lino marrón que le otorgan un atractivo aspecto. Como resultado obtenemos un pan ligeramente oscurecido y con un sabor de acidez moderada resultado del perfecto equilibrio en la proporción de harinas.

340 g	25 cm	15 ud	8 x 5	40 cajas	180 ºC	60 min	12-16 min

HORNO DE PIEDRA · CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·