

REF. 13682

Hogaza Clásica Panorigen, elaborada con Masa Madre p.H 4.8 1800g

Hogaza premium de elaboración artesanal, con ingredientes 100% naturales, masa madre exclusiva, largos tiempos de reposo y cocidas en horno de suela de piedra. además el proceso de molienda artesanal de la harina, lento y cuidadoso, preserva el contenido y estabilidad de sus minerales, vitaminas y proteínas. Esta hogaza está elaborada con las mejores variedades de trigo.

							
1800 g	30 cm	5 ud	4 x 6	24 cajas	180 °C	120 min	15 min



HORNO DE PIEDRA · CONTIENE MASA MADRE · INGREDIENTES 100% NATURALES · FUENTE DE FIBRA · INCLUYE BOLSAS DENTRO DE LA CAJA · GRANDES REPOSOS · FORMADO A MANO · ALTA HIDRATACIÓN · HARINA MOLIDA A LA PIEDRA · MÁS SABOR · MUY ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·