REF. 130308

Hogaza Sarracena elaborada con Masa Madre Ph 4.8 400g

Hogaza premium 100% natural de sabor intenso a la vez que equilibrado para combinar con cualquier alimento.

Elaborada con harina de trigo y un 5% de Trigo Sarraceno que le aporta mayor sabor y textura al incorporar trocitos en la masa dándole un toque crujiente.

Elaborada con 13% de Masa Madre natural de cultivo que aporta sabor, mayor durabilidad y mayor digestibilidad.

La cocción en Horno de Suela de Piedra
potencia su corteza rústica, con una corteza Rústica enharinada y de atractivo color oscuro.

De miga oscura, jugosa y consistente. Con un sutil toque crujiente por los trocitos de trigo sarraceno.

400 g	26 cm	14 ud	40 cajas	180 ºC	60 min	14 - 16 min

ELABORADO CON MASA MADRE 100% NATURAL · HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · GRANDES REPOSOS

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