Panamar BAKERY_GROUP.

NUEVO

REF. 130890

Media Flauta Rústica con Cereales y Semillas (14%) 70g

Bocados crujientes llenos de sabor y color. ¡Con Cereales y Semillas por dentro y por fuera!

ELABORACIÓN

Pan rústico elaborado con harina de trigo y una mezcla del 14% de cereales y semillas que se distribuyen tanto en el interior como en la superficie: copos de cebada, sésamo, linaza, mijo y pipas de girasol.

Está elaborado con doble reposo, gracias al cual se obtiene una miga alveolada y fresca.
En su receta también destaca el contenido de masa madre de trigo y harina de centeno.

CORTEZA Y MIGA

Todo ello crea un pan rústico de bocado fácil, tierno y delicioso en el que predomina el sabor de las semillas.

70 g	26 cm	50 ud	64 cajas	180 ºC	20 min	8-10 min

MASA MADRE CONTIENE

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · SEMILLAS Y CEREALES ·