Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 131062

Hogaza de Maíz 20% elaborada con Masa Madre ph 4.8 400g

¡PREMIUM Y 100% NATURAL!

ELABORACIÓN. Elaborada con harina de trigo, harina de maíz 20%*, pipas de girasol y un 12% de masa madre de trigo integral.

CORTEZA. Corteza rústica crujiente, ligeramente enharinada y de tonalidad amarilla.

MASA. Esponjosa, suave y alveolada.

SABOR. El maíz y las pipas de girasol le aportan un delicioso sabor y un matiz oleaginoso. A lo que hay que añadir el aroma y gusto propios de la masa madre.

El resultado final es un pan de sabor pronunciado con acidez equilibrada sin restar un ápice de intensidad a las semillas.

(*)% sobre total de harinas

400 g	27,5 cm	14 ud	40 cajas	180 ºC	60 min	14-16 min

HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · GRANDES REPOSOS

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·