REF: P862A
EAN-13: 8436017108507 | EAN-14: 18436017108504

ROGGENBROT 50%

205GR
GEWICHT VORGEBACKEN







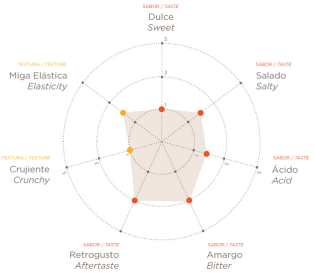
GEWICHT VORGEBACKEN	205 g
LÄNGE	30 cm
BREITE	7 cm
AUFTAUZEIT	20 min
BACKZEIT	16 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	600x398x263
STÜCKZAHL	40 Stück/Karton | 28 Stück/Karton

SAUERTEIG

DOPPEL-GÄRUNG

CLEAN LABEL

BALLASTSTOFFQUELLE



Un pan con 50% de centeno que le aporta un sabor intenso y con el sello fuente de fibra. La Barrita Centeno 50% es un pan con alma rústica y sabor auténtico fruto de una combinación equilibrada de harinas de centeno (50%) y de trigo (50%). Gracias a esta mezcla de harinas es más fácil de digerir y favorece la sensación de bienestar tras la comida. Su receta, enriquecida con masa madre inactiva y harinas malteadas, proporciona además una corteza fina y sabrosa que aporta carácter y una excelente conservación. Su perfil aromático profundo conquista a quienes buscan panes con personalidad propia, mientras que su aporte de fibra la convierte en una opción saludable, ideal para mantener una alimentación equilibrada y favorecer el tránsito intestinal. Gracias a su formato individual tipo barrita, es perfecto para hogares pequeños, consumidores que desean diferenciarse o para quienes buscan un pan funcional, sabroso y práctico.