



REF: P460A  
EAN-13: 8436017118100 | EAN-14: 18436017118107

# PAN SEMILLAS

345GR  
PESO PRECOCIDO



Pan con doble fermentación, de aspecto rústico, corteza crujiente, acabado en punta y con un generoso topping de semillas de lino, sésamo y amapola. Un pan de sabor excepcional, aromático y nutritivo. Con un alto contenido en fibras, fuente de proteínas y reducido en azúcares. Su miga, donde se encuentran otras semillas como las de girasol y copos de avena, tiene un tono dorado y todo el sabor de la mezcla de la harina de trigo y las maltas tostadas. Un pan, que sin lugar a duda está hecho para los amantes de los cereales. Además, las semillas de sésamo son ricas en ácidos grasos poliinsaturados (grasas buenas para el organismo, que incluyen los ácidos Omega 3 y Omega 6), que ayudan a disminuir el colesterol y, por tanto, previenen enfermedades cardiovasculares.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 28 Uds./caja   28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 600x398x263                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 18 min  180 °C                 |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min                         |
| ANCHURA               | 8 cm                           |
| LONGITUD              | 37.5 cm                        |
| PESO PRECOCIDO        | 345 g                          |



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



FUENTE DE FIBRA

