



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







# BARRITA CENTENO 50%



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.

<b>UNIDADES</b>	40 Uds./caja   28 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	600x398x263
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	16 min   180 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	20 min
<b>ANCHURA</b>	7 cm
<b>LONGITUD</b>	30 cm
<b>PESO PRECOCIDO</b>	205 g

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **CLEAN LABEL**
-  **FUENTE DE FIBRA**

