REF: Q203A
EAN-13: 8436017118179 | EAN-14: 18436017118176

BAGUETINA SEMI E CEREALI

150GR
PESO PRECOTTO (G)







PESO PRECOTTO (G)	150 g
LUNGHEZZA (CM)	27 cm
LARGHEZZA (CM)	6.5 cm
SCONGELAMENTO	20 min
COTTURA	5 min |180 °C
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
UNITÁ CARTONE	50 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

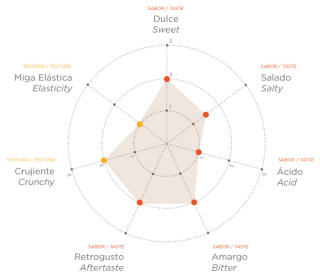
LIEVITO MADRE

DOPPIA FERMENTAZIONE

5 MINUTI E VIA

CLEAN LABEL

FONTE DI FIBRE



I baguetina di semi è un pane con doppia fermentazione, aspetto rustico, crosta croccante, finitura a punta e con una generosa copertura di semi di lino, sesamo e papavero. Un pane dal sapore eccezionale, aromatico e nutriente. Alto contenuto di fibre e fonte proteica. La sua briciola, dove si trovano altri semi come i semi di girasole e fiocchi d'avena, ha un tono dorato e tutto il sapore della miscela di farina di frumento e malto tostato. Un pane, che è certamente fatto per gli amanti dei cereali. Inoltre, i semi di sesamo sono ricchi di acidi grassi polinsaturi (grassi buoni per l'organismo, tra cui Omega 3 e Omega 6), che aiutano a ridurre il colesterolo e quindi prevenire le malattie cardiovascolari.