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

PANE SEMI E CEREALI

345GR
PESO PRECOTTO (G)

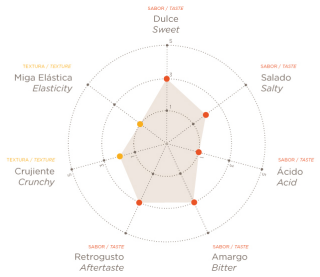






PESO PRECOTTO (G)	345 g
LUNGHEZZA (CM)	37.5 cm
LARGHEZZA (CM)	8 cm
SCONGELAMENTO	20 min
COTTURA	18 min |180 °C
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
UNITÁ CARTONE	28 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

- **LIEVITO MADRE**
- **DOPPIA FERMENTAZIONE**
- **CLEAN LABEL**
- **FONTE DI FIBRE**



Pane con doppia fermentazione, aspetto rustico, crosta croccante, finale appuntito e una generosa copertura di semi di lino, sesamo e papavero. Un pane dal sapore eccezionale, aromatico e nutriente. Alto contenuto di fibre, fonte proteica e ridotto in zuccheri. 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. È anche un'eccellente fonte di vitamina B1. Il semi di lino ha anche proprietà nutrizionali che lo distinguono dagli altri alimenti. Sono considerati uno degli alimenti vegetali più potenti del pianeta. Sono ricchi di micronutrienti, fibre, manganese, vitamina B1 e Omega 3.