



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

BAGUETINA SEMILLAS

150GR
PESO PRECOCIDO



La baguette semilla es un 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, con un alto contenido en fibras y fuente de proteínas. 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	50 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	5 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	6.5 cm
LONGITUD	27 cm
PESO PRECOCIDO	150 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



5 MINUTOS Y LISTO



FUNDACION DEL CORAZON



CLEAN LABEL



FUENTE DE FIBRA

