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

BAGUETINA SEMILLAS

150GR
PESO PRECOCIDO







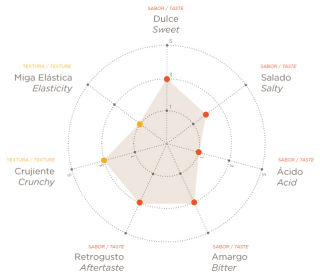
PESO PRECOCIDO	150 g
LONGITUD	27 cm
ANCHURA	6.5 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	5 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	50 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

CLEAN LABEL



La baguetina semillas 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.