REF: Q205B
EAN-13: 8436017107517 | EAN-14: 18436017107514

BAGUETTE SEMILLAS

280GR
PESO PRECOCIDO





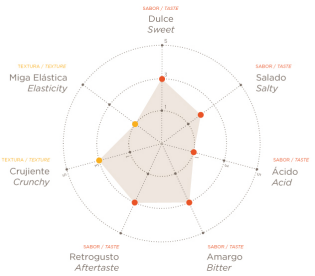


PESO PRECOCIDO	280 g
LONGITUD	46 cm
ANCHURA	6 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	19 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	503x293x368
UNIDADES	30 Uds./caja | 30 Cajas/pallet

MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

CLEAN LABEL



La baguette 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 que es 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. También es una excelente fuente de Vitamina B1.