REF: P141A
EAN-13: 8436017108088 | EAN-14: 18436017108085

BARRA TRIGO INTEGRAL 100%

250GR
PESO PRECOCIDO

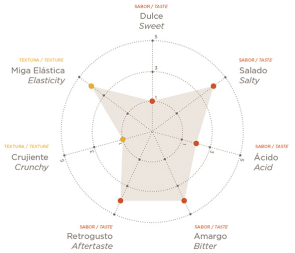






PESO PRECOCIDO	250 g
LONGITUD	43 cm
ANCHURA	7 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	19 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	503x293x368
UNIDADES	27 Uds./caja | 30 Cajas/pallet

- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **HARINAS INTEGRALES**
- **CLEAN LABEL**
- **FUENTE DE PROTEINA**



En la búsqueda de un perfil nutricional óptimo, en Okin hemos desarrollado una gama de panes con harina de trigo integral. Apetecibles, ricos... De esos que cuando empiezas a comerlos no puedes parar. Panes hechos con mimo y con los ingredientes más naturales. Esta baguette 100% integral tiene una inconfundible tonalidad tostada, corteza sutilmente enharinada y todos los beneficios del grano entero. Con una miga tupida y oscura, este pan posee un sabor característico ya que los ingredientes integrales le aportan un sabor un tanto amargo y muy particular. Los cereales integrales son ricos en fibra, vitaminas y minerales y contribuyen al correcto funcionamiento de nuestro sistema digestivo.