



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



BARRA TRIGO INTEGRAL 100%



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

-  DOBLE FERMENTACIÓN
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  HARINAS INTEGRALES
-  CLEAN LABEL
-  ALTO CONTENIDO EN FIBRA

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.

