REF: P460A
EAN-13: 8436017118100 | EAN-14: 18436017118107

PAN SEMILLAS

345GR
PESO PRECOCIDO







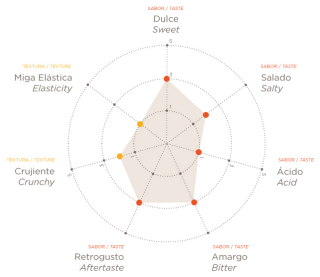
PESO PRECOCIDO	345 g
LONGITUD	37.5 cm
ANCHURA	8 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	18 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
UNIDADES	28 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

CLEAN LABEL

FUENTE DE FIBRA



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, aromático y nutritivo. Con un alto contenido en fibras, fuente de proteínas y reducido en azúcares. 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.