REF: C147A
EAN-13: 8436017108552 | EAN-14: 18436017108559

TALLO RUSTICO SESAMO

340GR
PESO PRECOCIDO

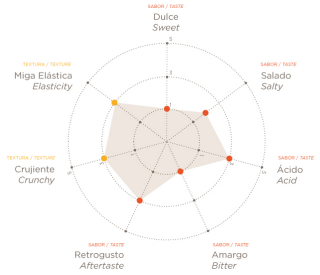






PESO PRECOCIDO	340 g
LONGITUD	36.5 cm
ANCHURA	7 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	18 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	30 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **HORNO DE SUELA**
- **CLEAN LABEL**
- **FUENTE DE PROTEINA**



Pan rústico alto en fibra, y con el toque sutil del sésamo tostado. El Tallo Sésamo es un pan rústico pensado para el consumo diario, pero con un toque de personalidad que lo distingue del resto por las semillas de sésamo. Elaborado principalmente con harina de trigo (97%) y un toque de centeno (3%), e integrado con semillas de sésamo tostado (2%), este pan ofrece un sabor suave, pero con notas delicadas que pueden recordar a la nuez. La incorporación de fibra de trigo no solo mejora el perfil nutricional del pan —permitiendo obtener la alegación de “alto contenido en fibra”— sino que también mejora su textura y conservación. La fibra permite retener mayor cantidad de agua durante la elaboración, lo que da lugar a una miga más húmeda, esponjosa y de mayor durabilidad.