

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

TALLO RUSTICO SESAMO





UNIDADES	30 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	18 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	N 20 min
ANCHURA	7 cm
LONGITUD	36.5 cm
PESO PRECOCIDO	340 g



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



ALTO CONTENIDO EN FIBRA

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.