



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



# PAN SEMILLAS



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.

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

- MASA MADRE**
- MASA MADRE**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- CLEAN LABEL**
- FUENTE DE FIBRA**

