



REF. 130412

Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g

Barra rústica elaborada con harina integral 100%. En su aspecto destaca la corteza rústica enharinada y su acabado en puntas. La harina integral le proporciona un color más oscuro, una miga más densa y un sabor más intenso. Contiene 3 veces más fibra que un pan blanco. La fibra integral, es más nutritiva y con mayor efecto saciante y ayuda a regular el tránsito intestinal.

Alto contenido en Fibra.

240 g	39 cm	36 ud	30 cajas	180 °C	20-30 min	15-18 min

GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

