



REF. 130470

Hogaza Clásica 500g

Como el pan de antaño con ingredientes 100% naturales, cocido en horno de piedra, con corteza rústica, miga suave y el sabor y aroma que le confiere la masa madre natural de su receta. Su elaboración tradicional admite una alta hidratación que mantiene su miga fresca durante más tiempo. Idóneo para aquellos que quieren disponer varios días de pan en la despensa. Fuente de fibras. Fuente de proteínas. Contiene masa madre natural de trigo.

500 g	30 cm	11 ud	40 cajas	180 °C	30 - 40 min	15 - 18 min

HORNO DE PIEDRA · CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Hogaza / Tradicional / La Panacea (Horno de piedra)

