

REF. 13683

Hogaza de Centeno 29% elaborada con Masa Madre p.H 4.8 1800g

Hogaza premium de elaboración artesanal, con ingredientes 100% naturales, masa madre exclusiva, largos tiempos de reposo y cocidas en horno de suela de piedra.

Esta hogaza se caracteriza por la mezcla de trigo y centeno. Sabor equilibrado con matices ácidos.

							
1800 g	28 cm	5 ud	4 x 6	24 cajas	180 °C	120 min	15 min



ELABORADO CON MASA MADRE · HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · INCLUYE BOLSAS DENTRO DE LA CAJA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·