



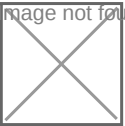
REF. 13682

# Hogaza Clásica 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. además el proceso de molienda artesanal de la harina, lento y cuidadoso, preserva el contenido y estabilidad de sus minerales, vitaminas y proteínas. Esta hogaza está elaborada con las mejores variedades de trigo.

Alto contenido en Fibra.

|        |       |      |          |        |         |        |
|--------|-------|------|----------|--------|---------|--------|
|        |       |      |          |        |         |        |
| 1800 g | 30 cm | 5 ud | 24 cajas | 180 °C | 120 min | 15 min |



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