



REF. 13682

Hogaza Clásica elaborada con Masa Madre p.H 4.8 1,8Kg

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 ·

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

