



REF. 130307

Hogaza Campestre elaborada con Masa Madre PH

4.8 400g

El equilibrio perfecto entre sabor y salud.

Hogaza premium 100% natural, que aúna el sabor delicioso de los cereales y semillas con todas las propiedades que le aporta la masa madre.

Elaborada con 13% de Masa Madre natural de cultivo que aporta sabor, mayor durabilidad y mayor digestibilidad.

Elaborada con 69% de Cereales y Semillas 12%. Todo sabor por fuera y por dentro.

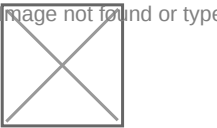
Cereales: trigo, centeno, copos de avena

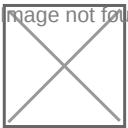
Semillas: pipas de girasol, lino, sésamo, pipas de calabaza.

La cocción en Horno de Suela de Piedra potencia su corteza rústica y el alveolado de la miga.

Alto contenido en Fibra.

400 g	26 cm	14 ud	40 cajas	180 °C	60 min	14 - 16 min





ELABORADO CON MASA MADRE · HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · SEMILLAS Y CEREALES · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·