

REF. 131061

Hogaza de Centeno elaborada con masa madre ph 4.8 400g

¡PREMIUM Y 100% NATURAL!

Productos 100% naturales, en los que la labor fermentativa es realizada fundamentalmente por la masa madre.

ELABORACIÓN. Elaborada con harina de trigo, harina de centeno 60%* y un 12% de masa madre de trigo integral.

CORTEZA. Corteza rústica, greña viva y bonito tono oscuro que contrasta con la superficie enharinada.

MASA. Esponjosa ,suave y fresca.

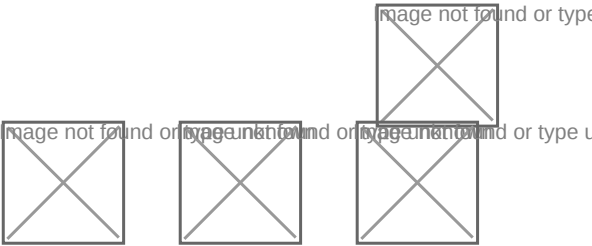
SABOR. Sabor único, robusto e intenso con acidez equilibrada.

Alto contenido en Fibra.

(*) % sobre total de harinas.



400 g	25,5 cm	14 ud	40 cajas	180 °C	60 min	14-16 min
-------	---------	-------	----------	--------	--------	-----------



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·