



REF. 130296

# Hogaza 100% Integral de Trigo elaborada Masa Madre pH 4.8 500g

Hogaza premium elaborada con harina y masa madre 100% de trigo integral, con un 12% de masa madre en su receta. Ingredientes naturales, fermentación lenta y cocción en horno de suela de piedra para un resultado auténtico.

En la gama PH 4.8, la fermentación se realiza principalmente con masa madre, garantizando un pH ? 4.8 según la normativa vigente y aportando un sabor y aroma únicos.

|       |       |       |          |        |        |           |
|-------|-------|-------|----------|--------|--------|-----------|
|       |       |       |          |        |        |           |
| 500 g | 27 cm | 15 ud | 28 cajas | 180 °C | 60 min | 14-16 min |

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

