



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 ·

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

