



REF. 131420

Hogacita Sarracena 85g

La Hogacita Sarracena combina trigo sarraceno, centeno y sésamo en un formato mini que reúne todo el carácter de una hogaza tradicional.

Cocida en horno de suela de piedra, destaca por su corteza rústica y crujiente, una miga consistente y una apariencia artesanal que aporta un toque diferenciador al servicio de pan. Su combinación de ingredientes de alto valor percibido y su alegación de fuente de fibra la convierten en una opción alineada con las tendencias actuales de consumo.

Una propuesta versátil, ideal para hostelería y retail, que aporta variedad, personalidad y valor añadido tanto en la mesa como en el lineal.

85 g	10 cm	84 ud	36 cajas	180 °C	15-20 min	6-9 min

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

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

