

REF. 13010

## Bocadín Rústico Hostelero elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 75g

Panecillo Rústico elaborado con doble proceso de reposo y fermentación y además con alto contenido en fibra que ayuda a regular el tránsito intestinal. Con una miga ligeramente oscurecida por la harina de cebada que incorpora en la receta. Su textura resulta muy crujiente por el topping de salvado de trigo de su corteza. Alto contenido en fibra.

							
75 g	19 cm	65 ud	8 x 6	48 cajas	180 °C	20 min	13-15 min



INTEGRAL "GRANO ENTERO" · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·