









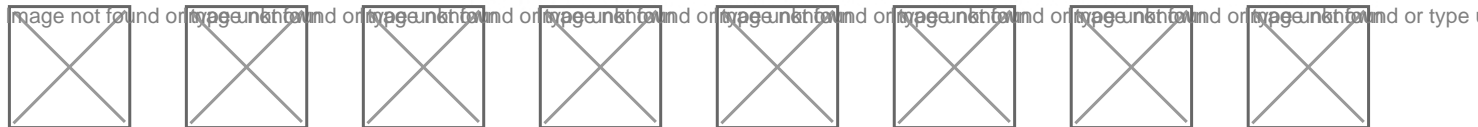
**REF. 13683**

## Hogaza de Centeno 29% elaborada con Masa Madre p.H 4.8 1800g

Hogaza premium de elaboración artesanal, con ingredientes 100% naturales, masa madre exclusiva, largos tiempos de reposo y cocidas en horno de suela de piedra.

Esta hogaza se caracteriza por la mezcla de trigo y centeno. Sabor equilibrado con matices ácidos.

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1800 g  | 28 cm   | 5 ud  | 4 x 6   | 24 cajas  | 180 °C  | 120 min   | 15 min  |



**HORNO DE PIEDRA · CONTIENE MASA MADRE · INGREDIENTES 100% NATURALES · FUENTE DE FIBRA · INCLUYE BOLSAS DENTRO DE LA CAJA · GRANDES REPOSOS · FORMADO A MANO · ALTA HIDRATACIÓN · MÁS SABOR · MUY ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·**