

REF. 299

Hogaza 100% Integral 340g

Elaborada con harina de trigo integral 100% y masa madre natural. ¿Sabías qué el grano entero contiene el germen (que aporta antioxidantes y fitonutrientes), el endospermo (que aporta proteínas y almidón) y el salvado (fuente de fibra, vitaminas y minerales)? Además el pan 100% integral contiene hasta 3 veces más fibra que un pan blanco. Se trata de un pan con alto contenido en fibras y fuente de proteínas.

						
340 g	25 cm	15 ud	8 x 6	180 °C	60 min	12-16 min



INTEGRAL "GRANO ENTERO" · HORNO DE PIEDRA · INGREDIENTES 100% NATURALES · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · VEGANO ·