

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	27 cm	15 ud	8 x 6	48 cajas	180 °C	30 min	25-30 min



INTEGRAL "GRANO ENTERO" · HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·