

REF. 130307

Hogaza Campestre elaborada con Masa Madre PH 4.8 400g

El equilibrio perfecto entre sabor y salud.

Hogaza premium 100% natural, que aúna el sabor delicioso de los cereales y semillas con todas las propiedades que le aporta la masa madre.

Elaborada con 13% de Masa Madre natural de cultivo que aporta sabor, mayor durabilidad y mayor digestibilidad.

Elaborada con 69% de Cereales y Semillas 12%. Todo sabor por fuera y por dentro.

Cereales: trigo, centeno, copos de avena

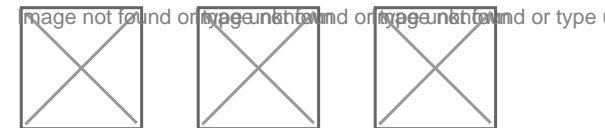
Semillas: pipas de girasol, lino, sésamo, pipas de calabaza.

La cocción en Horno de Suela de Piedra potencia su corteza rústica y el alveolado de la miga.

Alto contenido en Fibra.



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 400 g | 26 cm | 14 ud | 40 cajas | 180 °C | 60 min | 14 - 16 min |



ELABORADO CON MASA MADRE · HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS ·