

REF. 130890

Media Flauta Rústica con Cereales y Semillas (14%) 70g

Bocados crujientes llenos de sabor y color. ¡Con Cereales y Semillas por dentro y por fuera!

ELABORACIÓN

Pan rústico elaborado con harina de trigo y una mezcla del 14% de cereales y semillas que se distribuyen tanto en el interior como en la superficie: copos de cebada, sésamo, linaza, mijo y pipas de girasol.

Está elaborado con doble reposo, gracias al cual se obtiene una miga alveolada y fresca. En su receta también destaca el contenido de masa madre de trigo y harina de centeno.

CORTEZA Y MIGA

Todo ello crea un pan rústico de bocado fácil, tierno y delicioso en el que predomina el sabor de las semillas.



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 70 g | 26 cm | 50 ud | 64 cajas | 180 °C | 20 min | 8-10 min |



CONTIENE MASA MADRE · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·