

**REF. 131061**

## Hogaza de Centeno elaborada con masa madre ph 4.8 400g

¡PREMIUM Y 100% NATURAL!

Productos 100% naturales, en los que la labor fermentativa es realizada fundamentalmente por la masa madre.

**ELABORACIÓN.** Elaborada con harina de trigo, harina de centeno 60%\* y un 12% de masa madre de trigo integral.

**CORTEZA.** Corteza rústica, greña viva y bonito tono oscuro que contrasta con la superficie enharinada.

**MASA.** Esponjosa ,suave y fresca.

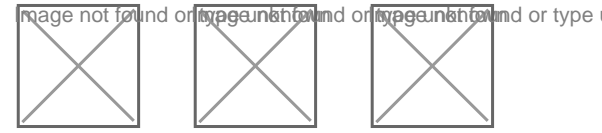
**SABOR.** Sabor único, robusto e intenso con acidez equilibrada.

Alto contenido en Fibra.

(\* ) % sobre total de harinas.



						
400g g	25,5 cm	14 ud	40 cajas	180 °C	60 min	14-16 min



**HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·**