



REF: Q203A
EAN-13: 8436017118179 | EAN-14: 18436017118176

BAGUETINA SEMI E CEREALI

150GR

PESO PRECOTTO (G)



La baguette di semi è un pane con doppia fermentazione, aspetto rustico, crosta croccante, finitura a punta e con una generosa copertura di semi di lino, sesamo e papavero. Un pane dal sapore eccezionale, aromatico e nutriente. Alto contenuto di fibre e fonte proteica. La sua briciola, dove si trovano altri semi come i semi di girasole e fiocchi d'avena, ha un tono dorato e tutto il sapore della miscela di farina di frumento e malto tostato. Un pane, che è certamente fatto per gli amanti dei cereali. Inoltre, i semi di sesamo sono ricchi di acidi grassi polinsaturi (grassi buoni per l'organismo, tra cui Omega 3 e Omega 6), che aiutano a ridurre il colesterolo e quindi prevenire le malattie cardiovascolari.

UNITÀ CARTONE 50 Unità/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 600x398x263

COTTURA 5 min | 200 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 6.5 cm

LUNGHEZZA (CM) 27 cm

PESO PRECOTTO (G) 150 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



5 MINUTI E VIA



RICONOSCIUTO DALLA
FONDAZIONE SPAGNOLA DEL CUORE



CLEAN LABEL



FONTE DI FIBRE

