



REF: P468A
EAN-13: 8436017106169 | EAN-14: 18436017106166

ROMBO SEMILLAS

80GR
PESO PRECOCIDO



El rombo semillas es un pan con doble fermentación, de aspecto rústico, corteza crujiente, acabado en punta y con un generoso topping de semillas de lino, sésamo y amapola. Un pan de sabor excepcional, aromático y nutritivo. Con un alto contenido en fibras, fuente de proteínas y reducido en azúcares. Su miga, donde se encuentran otras semillas como las de girasol y copos de avena, tiene un tono dorado y todo el sabor de la mezcla de la harina de trigo y las maltas tostadas. Un pan, que sin lugar a duda está hecho para los amantes de los cereales. Además, las semillas de sésamo son ricas en ácidos grasos poliinsaturados (grasas buenas para el organismo, que incluyen los ácidos Omega 3 y Omega 6), que ayudan a disminuir el colesterol y, por tanto, previenen enfermedades cardiovasculares. También es una excelente fuente de Vitamina B1.

UNIDADES 56 Uds./caja | 48 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA 398x296x278

TIEMPO COCCIÓN 5 min | 180 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN 20 min

ANCHURA 5 cm

LONGITUD 18 cm

PESO PRECOCIDO 80 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



5 MINUTOS Y LISTO



CAJA HOSTELERÍA



FUNDACION DEL CORAZON



CLEAN LABEL



FUENTE DE FIBRA

