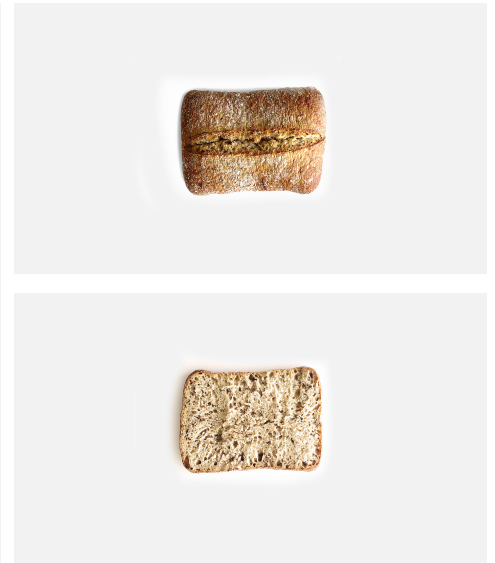




REF: C446A
EAN-13: 8436017107111 | EAN-14: 18436017107118

400GR
PESO PRECOCIDO

CHAPATA SEMILLAS



Elaborada con harina de trigo, centeno y maltas, esta chapata es un pan muy completo, rico en matices y con un interesante perfil nutricional. Se trata de un pan con doble fermentación, de aspecto rústico y corteza crujiente, con un sabor y una textura marcados por las semillas. En su miga, de tono dorado, encontramos lino marrón, lino dorado, pipa de girasol y sésamo y gracias a que las semillas están bañadas en masa madre, obtenemos una mayor conservación del pan. Las semillas de sésamo son ricas en ácidos grasos poliinsaturados (grasas buenas para el organismo, que incluyen los ácidos Omega 3 y Omega 6), y ayudan a disminuir el colesterol. Por su parte, las semillas de lino también poseen propiedades nutricionales que las destacan entre los demás alimentos.

UNIDADES	22 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	20 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	13.5±1.5 cm
LONGITUD	19.5±1.5 cm
PESO PRECOCIDO	400 g



CLEAN LABEL



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



HORNO DE SUELA

