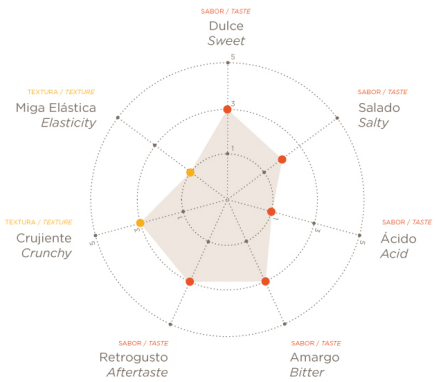
REF: P468A
EAN-13: 8436017106169 | EAN-14: 18436017106166

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.

- **MASA MADRE**
- **MASA MADRE**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **5 MINUTOS Y LISTO**
- **5 MINUTOS Y LISTO**
- **CAJA HOSTELERÍA**
- **CAJA HOSTELERÍA**
- **CLEAN LABEL**
- **CLEAN LABEL**
- **FUENTE DE FIBRA**
- **FUENTE DE FIBRA**

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