



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










# ROMBO SEMILLAS



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**

