**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 \|200 °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**
- **VEGANO**
- **NUTRISCORE A**
- **ALTO CONTENIDO EN FIBRA**
- **FUENTE DE PROTEINA**

