PAN DE AGUA | Alta hidratación. Trigo y centerno

RICO EN FIBRA · MASA MADRE DE CULTIVO · SIN ADITIVOS

Panetier

Hogaza Rustica de Trigo y Centeno, elaborado con un 95% de hidratación, masa madre de cultivo, largos reposos y cocido en horno de solera, resultando un pan de sabor intenso, gruesa corteza y excelente conservación.
Elaborado con masa madre de cultivo y tres fermentaciones, sin ningún tipo de aditivos.

INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, masa madre de cultivo (Harina de TRIGO y agua), harina de CENTENO, sal, levadura y harina de CEBADA malteada tostada. Puede contener trazas de SOJA.
Ausencia de OMG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Pieza alargada de gran tamaño y aspecto irregular. Alveolado irregular de gran tamaño.
- color crema.
  Corteza marrón tostado mate.
- Característico a pan, con aromas tostados.
- Caracteristico a pan.
- Miga esponjosa y hueca.
  Corteza crujiente

DATOS

600G	60'	8UD	4X8

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1166 kj / 275 kcal
Grasas	1.3g
de las cuales saturadas	0.2g
de las cuales monoisaturadas	0.4g
de las cuales poliinsaturadas	0.7g
Hidratos de carbono	58g
de los cuales azúcares	2.2g
Fibra alimentaria	4.9g
Proteínas	5.7g
Sal	1.3g