



Pan elaborado con 5 cereales (trigo, centeno, maíz, avena y cebada) y 5 semillas y granos (linaza dorada y marrón, pipas de girasol, trigo sarraceno y sésamo).






Tiene un sabor excepcional y un agradable aroma con un pronunciado sabor a cereales, con cuerpo, es tierno y resulta fácil de comer gracias al largo remojo previo de los granos y de las semillas.

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), linaza dorada y marrón, harina de malta de CENTENO, salvado de TRIGO, sémola de maíz, AVENA integral, pipas de girasol, SÉSAMO, malta de CEBADA, copos de AVENA y CENTENO, TRIGO sarraceno, GLUTEN, levadura y sal. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA y LECHE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Pieza alargada con las puntas redondeadas, con 8 cortes transversales y recubierta en la superficie de semillas.
-  Miga marrón oscura.
Corteza marrón oscura.
-  Intenso, característico a semillas.
-  Intenso, a semillas.
-  Miga esponjosa y hueca.
Corteza fina.

DATOS



VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1110 kj / 263 kcal
Grasas	4.1g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.7g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	
Hidratos de carbono	42g
<i>de los cuales azúcares</i>	0.8g
Fibra alimentaria	8.7g
Proteínas	10g
Sal	1.3g

