

HOGAZA RÚSTICA | Masa madre de trigo



Panetier

Pan rústico tradicional redondo de corteza gruesa y enharinada. Con la hogaza hemos recuperado y respetado de forma cuidadosa al 100% este proceso de elaboración con repetidos reposos y fermentaciones, formando manualmente cada unidad, con una larga fermentación final y un horneado en horno de solera.






INGREDIENTES

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

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1166 kJ / 275 kcal
Grasas	1.2g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.2g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	0.3g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.7g
Hidratos de carbono	58g
<i>de los cuales azúcares</i>	2.2g
Fibra alimentaria	4.9g
Proteínas	5.7g
Sal	1.3g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Pieza mediana y ovalada, con ocho hendidos que forman una estrella. Poco tostada y cubierta por harina.
-  Miga blanca. Corteza clarita
-  Suave, a harina.
-  Suave, a harina.
-  Miga muy esponjosa y hueca.

DATOS



440G



40'



12UD



4X8

