



Barra de pan formada a mano, cocido en horno de solera. Es una vuelta a la elaboración de un producto como hacían nuestros antepasados.

A pesar de la simpleza de sus ingredientes (harina de trigo, agua, masa madre de cultivo, sal y levadura) el resultado es un pan con potentes aromas y sabores de fácil digestibilidad y prolongada vida útil.



INGREDIENTES

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Pieza alargada con las puntas redondeadas, con 8 cortes transversales
- Miga beige. Corteza marrón oscura.
- Característico a pan.
- De gran intensidad, característico a pan.
- Corteza crujiente, miga hueca y alveolada

DATOS



530G



40'



10UD



4X8

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1147 kJ / 271 kcal
Grasas	1.0 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.2g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	0.3g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.6g
Hidratos de carbono	51g
<i>de los cuales azúcares</i>	0.3g
Fibra alimentaria	8.0g
Proteínas	11g
Sal	1.3g

