



Pan elaborado artesanalmente con el bagazo resultante de la elaboración del mosto cervecero.

Cuenta con dos ingredientes diferenciadores obtenidos del proceso de fabricación de la cerveza, el mosto de malta y el bagazo de cebada. El bagazo se obtiene tras el prensado de la cebada germinada cocida (Malta), durante el proceso de obtención del mosto de la cerveza. No contiene alcohol al ser obtenido antes de la fermentación alcohólica de la cerveza. Este pan se elabora utilizando masa madre de cultivo, un 10% de bagazo, y una triple fermentación logrando un pan que es una joya sensorial y nutricional



### INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, bagazo de CEBADA (9,4%), masa madre de cultivo (harina de TRIGO y agua), TRIGO sarraceno (3,4%), mosto de cebada, TRIGO triturado, sal y levadura. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Pieza mediana y ovalada, con dos partes muy diferentes debido a una hendidura en la parte superior central. Con cereales troceados en la superficie del producto y alveolado irregular.



Corteza de color marrón-rojizo y miga entre gris y marrones tostados característicos de los panes que contienen fibra



Olores a tostado, cereal y cierta acidez conferida por la masa madre



Característico y poco salado



Miga ligeramente adhesiva. Corteza crujiente y no muy dura.

### DATOS



325G



60'



8UD



8X8

### VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	929 kJ / 220 kcal
Grasas	1.5g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.4g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	0.3g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.8g
Hidratos de carbono	39g
<i>de los cuales azúcares</i>	1.3g
Fibra alimentaria	8.5g
Proteínas	8.7g
Sal	1.1g

