Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

69135

Esta hogaza de puntas marcadas se caracteriza por su mezcla de harinas: la de espelta, que le proporciona frescura, y las de trigo sarraceno y centeno tostado, que le aportan calidez e intensidad. Su proceso Gran Reserva es sinónimo de calidad: gracias a la triple fermentación, a la masa madre de cerveza y las harinas locales.

15 uds/caja
445
25-30min
170-180ºC
35-45min
33x13,5 cm

4x7