

Hogaza Gran Reserva Centeno Germinado **N**

63314

Preparamos esta hogaza tan singular con harina de centeno, harina de semillas de centeno germinado, harina de trigo y masa madre de cerveza, y la recubrimos de una crujiente lluvia de semillas de mijo, teff, linaza y chía para que su inigualable receta salte a la vista. La harina de centeno germinada es el resultado de un laborioso proceso en el que se germinan y fermentan las semillas para molturar el grano entero. Es más rica en fibras y nutrientes, baja en grasas y aporta una mejor digestibilidad e interesantes matices dulces.



 17 uds/caja

 425

 25-30'

 180°

 30-35'

 250 cm



 4x7