


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

 170-180°C

 35-45min

 33x13,5 cm



 4x7