

NÚCLEOS

PUR PUR
KORNSPITZ
PAN GRANO ANTIGUO
HIERBAS FINAS
PAN ARTESANAL



PUR PUR

DESCRIPCIÓN

Base elaborada a partir de trigo rojo y centeno. Contiene antocianinas, que provee 10 veces más antioxidantes que el trigo normal. Nuestra base está adicionada con semilla de girasol y nueces.

PRESENTACIÓN

10 kg

VIDA ÚTIL

12 meses

CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.

DOSIFICACIÓN: Al 100% de base harina 1 kg harina de trigo / 1 kg de Pur Pur



7504

KORNSPITZ

DESCRIPCIÓN

Esta compuesto por una mezcla equilibrada de ingredientes naturales que aportan energía además de contener vitamina B y minerales que ayudan a mantener una dieta balanceada. Kornspitzs proporciona un alto contenido en fibra y bajo índice glucémico.

PRESENTACIÓN

10 kg

VIDA ÚTIL

12 meses

CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.

DOSIFICACIÓN: Al 36% de base harina 1 kg harina de trigo / 360 g de Kornspitz



7502

PAN ARTESANAL

DESCRIPCIÓN

Ideal para que los panes rústicos posean las características como corteza crocante y el sabor de los tiempos prolongados de fermentación en procesos directos.



PRESENTACIÓN

8 kg



VIDA ÚTIL

12 meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.



DOSIFICACIÓN: Al 5% de base harina
1 kg harina de trigo / 50 g de Grano antiguo



7519

PAN DE GRANO ANTIGUO

DESCRIPCIÓN

Base elaborada a partir de ingredientes descritos en la Biblia: cebada, trigo, espelta, mijo, miel, adormidera, semilla de lino y sal marina; para elaborar pan con granos ancestrales.

PRESENTACIÓN

10 kg

VIDA ÚTIL

12 meses

CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.

DOSIFICACIÓN:

Al 100% de base harina
1 kg harina de trigo / 1 kg de Grano antiguo



7505

HIERBAS FINAS

DESCRIPCIÓN

Posee un sabor exquisito a hierbas finas para la elaboración de panes tipo italiano: ciabatta, foccacia, baguette, bollos, masa grissinis, entre otros.

PRESENTACIÓN

10 kg

VIDA ÚTIL

12 meses

CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.

DOSIFICACIÓN:

Al 20% de base harina
1 kg harina de trigo / 200 g de Hierbas finas



7506