

PAN DE GRANO

ANTIGUO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7502
CÓDIGO BACKALDRIN: 1002

backaldrin®

PAN DE GRANO ANTIGUO BULTO 10 kg

backaldrin®

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

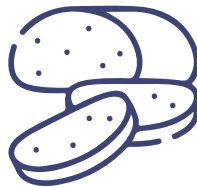
Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.



Ventajas



Pan esponjoso



Tiene una miga húmeda y por fuera tiene una textura más crujiente

Receta

INGREDIENTES	1 kg	5 kg	10 kg
Mix Grano Antiguo	1 kg	5 kg	10 kg
Harina	1 kg	5 kg	10 kg

Dosificación

Al 100% de base de harina 1 kg de harina de trigo / 1 kg de Grano Antiguo.

