GERMANBROT

Mix para a elaboração de pão especial com farinha de trigo e centeio ao estilo alemão.

A combinação de distintas farinhas de cereais maltados, as sementes de girassol, linhaça castanha, soja triturada e milho resulta num pão aromático e de excelente sabor, o que o torna um verdadeiro protagonista.

O resultado é um pão com um bom volume que apresenta um miolo de cor castanho maltado, com o característico salpicado das sementes, suave e esponjoso.

Devido à excelente humidade do miolo, é um pão que se mantém fresco durante muitas horas.

Contém massa madre de centeio desidratada.

AB | MAURI