MIX AZTECA

Mix para a elaboração de pão especial que combina alguns dos alimentos mais comuns da tradição Azteca: a chia, o milho, as sementes de girassol e o tomate.

A combinação destes ingredientes, juntamente com as especiarias, resulta num pão orginal, com sabor distinta, que convida a repetir.

O resultado é um pão com miolo suave e saboroso, de cor alaranjada, que apresenta o característico salpicado das sementes de chia, milho e girassol.

O pão mantém-se fresco durante horas.

Côdea muito dourada, fina e crocante.

AB | MAURI