

# Pain Paillasse®

## Paillasse Multi

El **Pain Paillasse**® tiene una fermentación especial, un mínimo de 24 horas. Esta fermentación inusualmente larga aporta sabores naturales y auténticos. Nuestro panadero le da una torsión manual a cada **Pain Paillasse**®.

El **Pain Paillasse**® se hornea en un horno de piedra.

### Ingredientes:

Harina de **trigo**, GLUTEN de **trigo**, malta de **trigo**, agua, sal, levadura, antioxidante: E300, semillas 7% (lino moreno, mijo pelado, lino color amarillo, girasol pelado, SÉSAMO pelado,) germen de **trigo**, harina de malta (GLUTEN de cebada), levadura de **centeno** desactivada. **Puede contener trazas de leche, sésamo y frutos de cáscara.**



### TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g. producto:

	Pain Paillasse Multi
Valor energético:	289.0 (Kcal)
Proteínas:	9.6 (%)
Hidratos de Carbono:	45.0 (%)
Azúcares:	2.0 (%)
Grasas:	3.0 (%)
Ácidos grasos saturados:	0.7 (%)
Fibra alimentaria:	4.2 (%)
Sal:	1.27 (%)

### Características:



300 gr



22 u



28 c



18 min



40 cm

Una exclusiva de:

