

The background of the image is a close-up photograph of different types of bread. In the foreground, there's a pile of whole grain flour or seeds. Behind it, several loaves of bread are visible, including a large round loaf with a dark, textured crust, a long baguette, and a loaf with a lighter, more porous texture. To the right, two stalks of ripe wheat with their seed heads are positioned diagonally.

Hogazas



Bürli Rústico

SKU: 845913
13 uds / caja
Peso: 380g
Tiempo de horneado: 12 a 14 min
Grados horneado: 200 - 220°

Pan Zwirbelbrot

SKU: 11108
18 uds / caja
Peso: 380g
Tiempo de horneado: 12 a 14 min
Grados horneado: 190 - 210°



Pan montaña 500g

SKU: 800-2
12 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 20 min
Grados horneado: 180°



Pan montaña 750g

SKU: 800-2-1
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 20 min
Grados horneado: 180°



Pan malta con cereales 500g

SKU: 331894
2 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°

Pan malta con cereales 750g

SKU: 331895
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°

Pan centeno mezclado 500g

SKU: 331865
12 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 175°



Pan centeno mezclado 1Kg

SKU: 331891
7 uds / caja
Peso: 1Kg
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°



Pan Mecklenburgo

SKU: 331905
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°



Pan chía

SKU: 786-9
2 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°

Pan con nueces

SKU: 352
13 uds / caja
Peso: 500g Tiempo de
descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°





Pan calabaza

SKU: 331897
12 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°

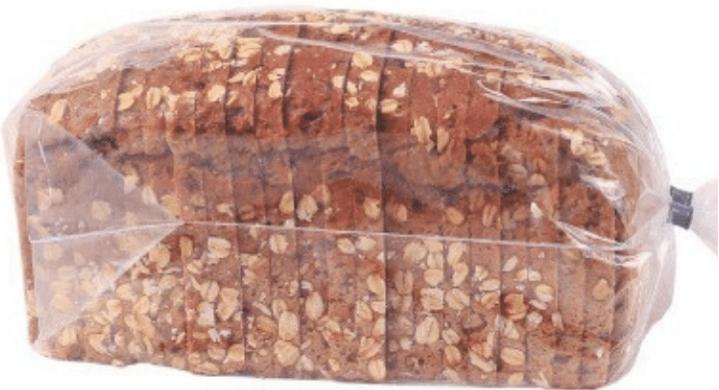
Pan Max&Moritz cereales

SKU: 331872
12 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°



Pan multicereales cortado

SKU: 855-2
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 2-3 h



Pan espelta integral

SKU: 768-5
12 uds / caja
Peso: 500g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°



Pan negro

SKU: 915-3

12 uds / caja

Peso: 750g

Tiempo de descongelación: 1 h

Tiempo de horneado: 15-20 min

Grados horneado: 180°

Pan Paberborner

SKU: 331888

12 uds / caja

Peso: 750g

Tiempo de descongelación: 1 h

Tiempo de horneado: 15-20 min

Grados horneado: 180°



Pan campeonato

SKU: 331846
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°



Pan calabaza

SKU: 845-3
12 uds / caja
Peso: 750g
Tiempo de descongelación: 1 h
Tiempo de horneado: 15-20 min
Grados horneado: 180°

Pan centeno

SKU: 331866

15 uds / caja

Peso: 500g

Tiempo de descongelación: 1 h

Tiempo de horneado: 15-20

min Grados horneado: 180°



Pan espelta

SKU: 331889

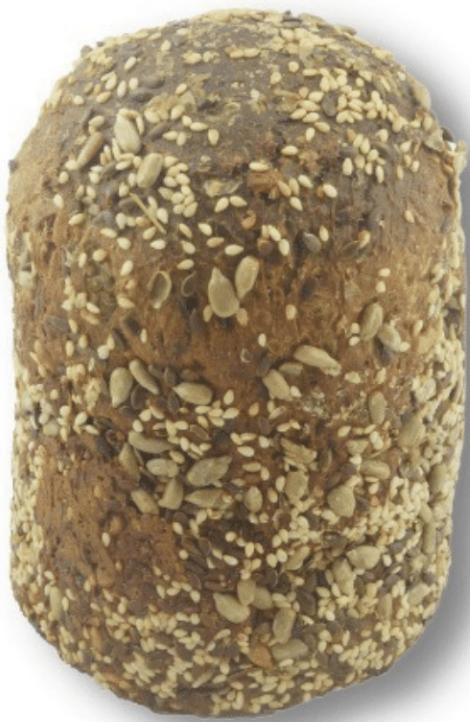
12 uds / caja

Peso: 750g

Tiempo de descongelación: 1 h

Tiempo de horneado: 15-20 min

Grados horneado: 180°



Pan de proteínas

SKU: 828727

24 uds / caja

Peso: 360g

Tiempo de descongelación: 1 h

Tiempo de horneado: 15-20 min

Grados horneado: 180°