



Moulins Bourgeois



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

NUEVA ALIANZA	4
MOULIN BOURGEOIS	6
HARINAS MOULIN BOURGEOIS	12
MASA MADRE ACTIVA, COMPLEMENTO ENZIMÁTICO Y SOFTGRAIN	20
RECETARIO PANES ARTESANOS	26



Verdelot, en el noreste de Francia.

NUEVA ALIANZA



Moulins Bourgeois llega a España de la mano de **Puratos**.

Una alianza que nace del compromiso por la panadería artesana y la pasión por la excelencia.

Juntos compartimos el respeto por los métodos tradicionales y la innovación al servicio del auténtico pan.

Descubre la nueva gama de harinas premium, reconocidas por los mejores panaderos de Francia, y ahora, con el **acuerdo de distribución en exclusiva de la marca**, al alcance de los artesanos españoles.



David y Julien Bourgeois

LES MOULINS BOURGEOIS



Moulins Bourgeois

Empresa familiar y tradicional
que ha pasado de generación
en generación.

Desde 1895
elabora sus harinas en Verdelot,
en pleno corazón de una región
natural y preservada del noreste
de Francia.

**Gracias a la calidad del suelo,
el clima y el trigo local**
sus harinas ofrecen un
rendimiento excepcional para todo
tipo de recetas de panadería,
desde el clásico pan francés hasta
las creaciones más innovadoras.

150 expertos
combinan la experiencia
artesanal con tecnología de
vanguardia para ofrecer una gama
de harinas de alta calidad,
reconocidas y utilizadas por las
mejores panaderías de París y
de toda Francia.



LES MOULINS BOURGEOIS



Moulins Bourgeois



ÉCOLE BOURGEOIS

Formaciones específicas a artesanos para descubrir nuevas técnicas o actualizar sus recetas.



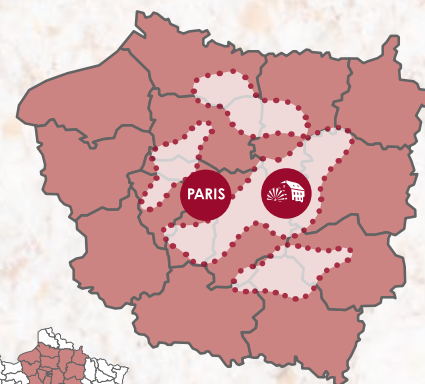
MOLINO CONVENCIONAL Y MOLINO ECOLÓGICO

Ambos equipados con herramientas de producción eficientes, con molinos de rodillos y molinos de piedra.



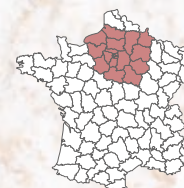
LABEL ROUGE

Distintivo oficial francés que garantiza que un producto posee un nivel de calidad superior, respeto por el medio ambiente y buenas prácticas agrícolas.



HARINAS DE ORIGEN

Harinas de cereales cultivados exclusivamente en Francia, con un radio de 200 km alrededor del molino y que no han sido tratadas después de la cosecha.





HARINAS MOULINS BOURGEOIS

GAMA DE PRODUCTOS



TRADICIÓN FRANCESA

Harina de trigo T65 Tradición Sauvage  25kg

Harina de trigo T80 Molida a la Piedra  25kg

Harina de trigo T150 Molida a la Piedra 25kg

MOLIDA A LA PIEDRA

Harina de espelta T80 Molida a la Piedra 25kg

ORGÁNICA MOLIDA A LA PIEDRA

Harina de trigo orgánica T80 Molida a la Piedra 25kg

PASTELERÍA FRANCESA

Harina de trigo T45 Gruau Supreme  25kg



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

HARINA TRADICIÓN FRANCESA



6002479. HARINA DE TRIGO T65 TRADICIÓN SAUVAGE
25 KG - LABEL ROUGE

COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO
TIPO	T65
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLINO DE RODILLOS
PROTEÍNA	>11'5%
W VALUE	W>200-220

- Harina de trigo de origen francés, sin tratamiento postcosecha y certificado de calidad Label Rouge.
- Cumple estrictamente con la normativa "Pain de Tradition Française"
- Especialmente adecuada para fermentaciones largas y fermentación en frío (más de 48 horas).
- Excelente hidratación: entre el 70% y el 75%.
- Alto rendimiento: más de 5 baguettes por kg de harina.



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

HARINA MOLIDA A LA PIEDRA



BENEFICIOS DEL MOLIDO A LA PIEDRA

- Conserva el germen y el salvado del trigo.
- Proceso lento y natural, preserva los aceites del grano.
- No se blanquea ni se refina.
- Molineda tradicional: entre piedras.

Mayor valor
nutricional

Sabor más
auténtico

Menor
procesado



6002502. HARINA DE TRIGO T80 MOLIDA A LA PIEDRA
25 KG - LABEL ROUGE

COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO
TIPO	T80
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLIDO A LA PIEDRA
PROTEÍNA	11´5% - 12%

- Harina de trigo de origen francés, sin tratamiento postcosecha y certificado de calidad Label Rouge.
- T80: semi-integral, tonalidad beige claro, contiene parte del salvado y del germen del grano
- Excelente hidratación: superior al 75%.
- Permite realizar elaboraciones mediante distintas técnicas de elaboración, con procesos directos y de largas fermentaciones, con un sabor más intenso y de larga conservación.



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

HARINA MOLIDA A LA PIEDRA



Moulin Bourgeois



6002503. HARINA DE TRIGO T150 MOLIDA A LA PIEDRA 25 KG

COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO
TIPO	T150
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLIDO A LA PIEDRA
PROTEINA	11%-12%

- Harina de trigo de origen francés, sin tratamiento postcosecha.
- Harina de trigo con alta extracción que permite elaborar panes integrales con un excelente desarrollo.
- T150: integral, tonalidad marrón, contiene el grano completo: endospermo, germen y salvado.
- Excelente hidratación: superior al 75%.

La harina T150 se adapta a diversas técnicas de panificación, destacando especialmente en procesos de fermentación prolongada en frío, que potencian sus cualidades. Ideal para la elaboración de panes integrales y de Masa madre de alta calidad.



6002500. HARINA DE ESPELTA T80 MOLIDA A LA PIEDRA 25 KG

COMPOSICIÓN	HARINA DE ESPELTA
TIPO	T80
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLIDO A LA PIEDRA
PROTEINA	12 - 13%

- Harina de espelta de origen francés, sin tratamiento postcosecha.
- T80: semi-integral, tonalidad beige claro, contiene parte del salvado y del germen del grano.
- Excelente hidratación: superior al 75%.
- Perfecta para la elaboración de panes de Masa madre de alta calidad, ricos en fibra y más digestibles por la tipología del gluten (más frágil y soluble).



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

HARINA ORGÁNICA



6002477. HARINA ORGÁNICA DE TRIGO T80
MOLIDA A LA PIEDRA 25 KG

COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO
TIPO	T80
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLIDO A LA PIEDRA
PROTEÍNA	10 - 11%

- Harina de trigo de origen francés, sin tratamiento postcosecha.
- T80: semi-integral, tonalidad beige claro, contiene parte del salvado y del germen del grano.
- Producto conforme al reglamento orgánico: REG 2018/848 del 01/01/2022
- Certificado de agricultura orgánica.
- Excelente hidratación: superior al 75%.
- Permite realizar elaboraciones mediante distintas técnicas de elaboración, con procesos directos y de largas fermentaciones, con un sabor más intenso y de larga conservación.



HARINAS MOULINS BOURGEOIS

HARINA BOLLERÍA



6002497. HARINA DE TRIGO T45 GRUAU SUPRÊME
25 KG

COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO
TIPO	T45
EMBALAJE	25 KG
MOLIENDA	MOLINO DE RODILLOS
PROTEINA	> 12.5 %
W VALUE	W > 250

- Harina de trigo de origen francés, sin tratamiento postcosecha
- Ideal para masas laminadas y masas enriquecidas con grasa y azúcares añadidos
- Permite realizar elaboraciones mediante distintas técnicas de elaboración y con procesos directos y de largas fermentaciones, con un sabor más intenso y de larga conservación.



MASA MADRE ACTIVA PURATOS



SAPORE MATRUM

Iniciada a partir de la maceración de uvas de cultivo ecológico. Con un Coupage de harinas de trigo y centeno cuidadosamente seleccionadas.



4016197 - SAPORE MATRUM
Cubo 10kg EP

DOSIS
MÍNIMA
10%

DOSIS
RECOMENDADA
20%

Proceso de refrescos totalmente tradicional

- 50% SÓLIDOS
- FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA
- MASA MADRE REFRESCADA
- 100% CLEAN LABEL
- PAN ELABORADO CON MASA MADRE
- PODER FERMENTATIVO
- MASA MADRE ACTIVA DE BAJA ACIDEZ (8-30)

Dosificación y utilidades

- Dosificación mínima al 10%.
- Dale tiempo para que aporte todas sus cualidades, la textura, la frescura, la durabilidad y el sabor excepcional.
- Ideal en procesos largos de frío positivo.
- Válida para cualquier tipo de elaboración.

Artículo 14: Norma calidad del pan

MÍNIMO MASA MADRE SOBRE LA HARINA	5%
MASA MADRE ANTES DE LA INCORPORACIÓN	PH <4,2 ACIDEZ > 6
PH FINAL DE LA PIEZA	<4,8
MÁXIMO DE LEVADURA SOBRE LA HARINA	0,2%

No añadir aditivos. Los índices de PH indicados serán producto únicamente de la acción biológica acidificante de la microflora presente en la Masa madre.

Para realizar la especialidad "Pan elaborado con Masa madre" recomendamos seguir el proceso y la dosificación de Sapore Matrum al 20%. Asegurando así la obtención del PH<4.8 en la pieza final, tal y como indica la ley.



COMPLEMENTO ENZIMÁTICO PLUS PURATOS



COMPLEMENTO ENZIMÁTICO PLUS

4027611. Saco 15 Kg



Más tolerancia y volumen en la masa.
Apto para procesos directos y aletargados (24h) y para pan precocido
Dosis recomendada 1%



Solución enzimática, sin aditivos
(sin emulgentes y sin ácido ascórbico E300)



Para elaboración de pan común y pan especial.



Aplicable para **panes tiernos** (con bajo porcentaje de grasa 0%-5%).



Aplicable para **panes crujientes.**

Apto para declarar “pan elaborado con Masa madre” que define el ART. 14 del RD 308/2019 de la calidad del pan.



TECNOLOGÍA SOFTGRAIN PURATOS

GRANOS Y SEMILLAS INFUSIONADOS EN MASA MADRE INACTIVA



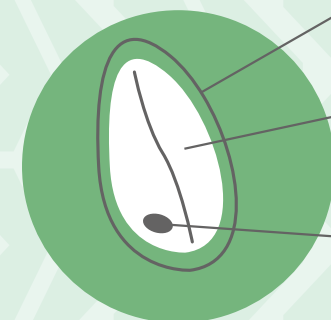
Tecnología Softgrain

Granos y semillas enteros listos para usar que aúnan todos los beneficios y propiedades de los granos, con el sabor que deseamos encontrar en un pan saludable. Basado en el proceso alemán de precocinado de los granos de centeno, muy popular debido al gran sabor y la frescura que proporciona.

La perfecta fusión entre tradición e innovación



SIEMPRE SE UTILIZA EL 100% DEL GRANO



Salvado
fibras
vitaminas del grupo B
minerales

Endospermo
carbohidratos
algunas proteínas
algunas vitaminas
del grupo B

Germen
vitamina E
vitamina B
minerales fitoquímicos

¿Qué ventajas me aporta como panadero?

Innovación y diferenciación

Reinventa tu gama de panes saludables de granos y semillas en línea con las últimas tendencias del consumidor

Conveniencia

Listo para usar, fácil de utilizar.
Se puede añadir en cualquier masa

Versatilidad

Aplicaciones infinitas y creatividad sin límites



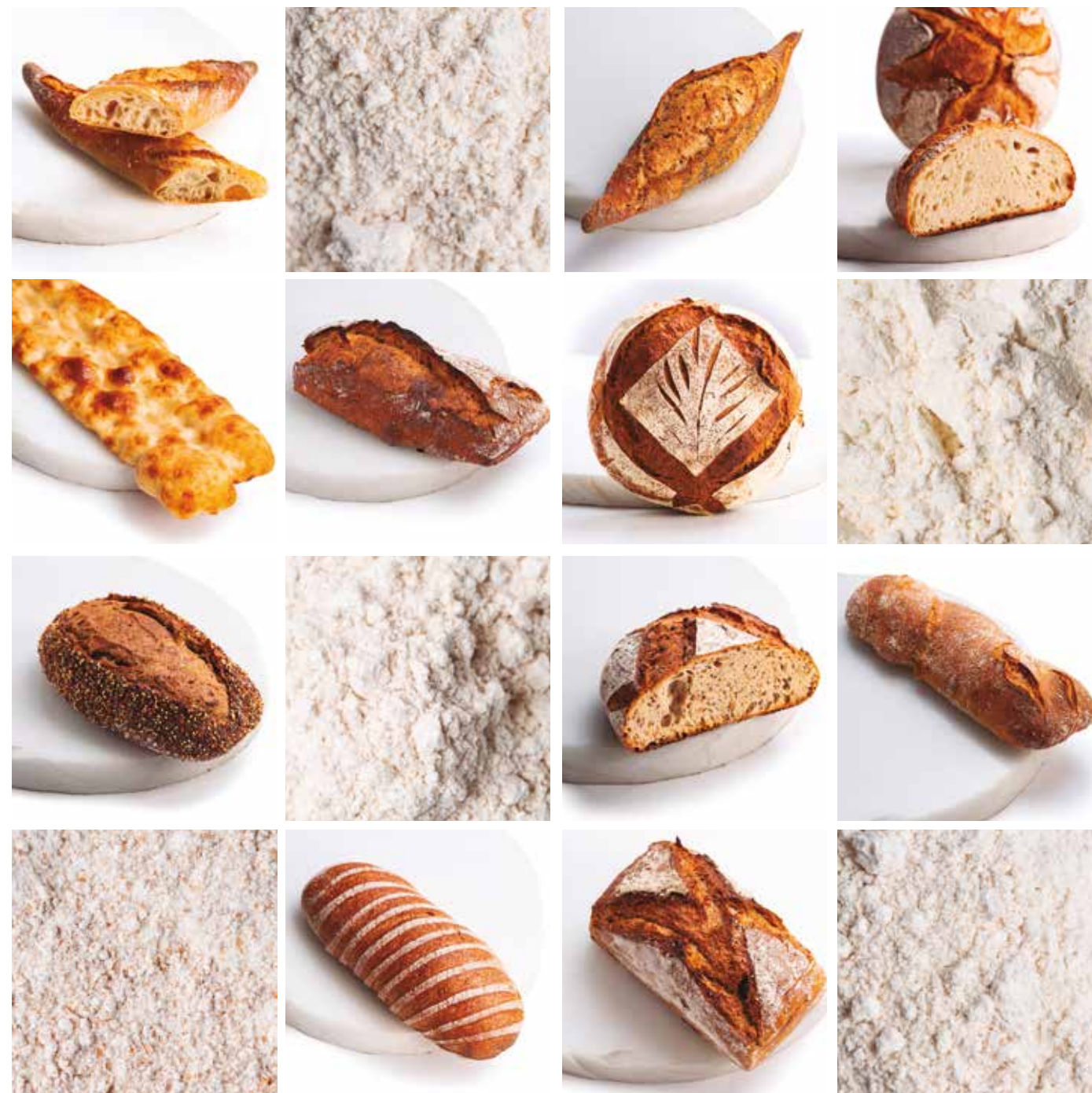
Cajas de 5 Kg: bolsa termosellada con atmósfera inerte.

4019418. Softgrain Multigrain
4019409. Softgrain Quinoa
4019419. Softgrain Espelta
4019417. Softgrain Ancient

4019408. Softgrain Granos Germinados
4026759. Softgrain Avena Germinada
4026770. Softgrain Centeno Germinado



RECETAS PANES ARTESANOS





BARRA SAUVAGE TRADICIÓN

Composición

Baguette tradición	330g.
TOTAL	330g.

Medida final de la pieza

Ancho: 30 mm
Largo: 550 mm
Alto: 25 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage	100,00	1,000
Agua 1	70,00	0,700
Agua 2 Bassinage	4,00	0,040
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Sapores Matrum	3,00	0,030
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010

Total Masa	1,806
Peso masa/pieza	0,330
Cantidad de piezas	5

Proceso

Primer Amasado	4 minutos a velocidad lenta (amasadora espiral)
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	30 minutos. Autólisis (sólo agua y harina)
Segundo amasado	7 min con bassinage a la mitad del amasado (velocidad lenta)
Temperatura final	25° C
Reposo bloque	60 minutos. Con pliegue cada 30 minutos
Fermentación	1 día a 3° C
División	Dividir con pistón 20 unidades a 330g, preformar y reposar 20 minutos
Formado	Baguette
Última fermentación	30 minutos
Acabado antes de hornear	Realizar 5 cortes
Temperatura horno (° C)	260° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	22 minutos



BARRA SAUVAGE TRADICIÓN MULTIGRAIN

Composición

Baguette tradición multigrain	300g.
TOTAL	300g.

Medida final de la pieza

Ancho: 40 mm
Largo: 350 mm
Alto: 30 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage	100,00	1,000
Agua±	60,00	0,600
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Softgrain Multigrain	40,00	0,400
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010

Total Masa	2,036
Peso masa/pieza	0,300
Cantidad de piezas	6

Proceso

Primer Amasado	14 minutos a velocidad lenta (amasadora espiral)
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	30 minutos a temperatura ambiente y 18h a 4° C
Peso	300g
Dividir reposo bola	Bola sin apretar, 20 minutos
Forma	Barras barrigudas cortas con mucha punta Espolvorear con semillas de amapola
Última fermentación	30 minutos a temperatura ambiente
Acabado antes de hornear	Un corte en el medio
Temperatura horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	30 minutos



PAYÉS SAUVAGE MATRUM

Composición

Payés T65	600g.
TOTAL	600g.

Medida final de la pieza

Ancho: 250 mm
Largo: 250 mm
Alto: 150 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage	100,00	1,000
Agua±	55,00	0,550
Levadura	0,50	0,005
Sal	2,00	0,020
Sapores Matrum	10,00	0,100
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010
Total Masa		1,685
Peso masa/pieza		0,600
Cantidad de piezas		2

Proceso

Primer Amasado	14 minutos a velocidad lenta (amasadora espiral)
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	120 minutos
Dividir reposo bola	650g / 30 minutos bola
Formar	heñir hogaza
Última fermentación	30 minutos
Temperatura horno (° C)	235° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	45 minutos



COCA TRADICIÓN ESPELTA

Composición

Coca Tradición	400g.
TOTAL	400g.

Medida final de la pieza

Ancho: 150 mm
Largo: 350 mm
Alto: 20 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage	70,00	0,700
Harina de Espelta T80 Molida a la piedra	30,00	0,300
Agua	70,00	0,700
Levadura	2,00	0,020
Sal	2,00	0,020
Softgrain Multigrain	15,00	0,150
Aceite	13,00	0,130
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010
Total Masa		2,030
Peso masa/pieza		0,400
Cantidad de piezas		5

Proceso

Primer Amasado	20 minutos autólisis, 10 minutos amasado
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	2h a temperatura ambiente, doblar volumen
Dividir reposo bola	400g formar chusco 1 hora, doblar volumen
Formar	Barrote sin puntas, sin desgasificar
Última fermentación	Estirar a 40cm, pintar con aceite OVE y picar con los dedos, espolvorear azúcar grano por encima
Temperatura horno (° C)	290° C
Vapor	No
Tiempo Horno	6/8 minutos
Acabado al salir del horno	Rociar con anís



CHAPATA T80 A L'ANCIENT

Composición

Chapatta a l'Ancient	400g.
TOTAL	400g.

Medida final de la pieza

Ancho: 110 mm
Largo: 350 mm
Alto: 35 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Trigo T80 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua±	65,00	0,650
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Softgrain Multigrain	40,00	0,400
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010

Total Masa	2,086
Peso masa/pieza	0,400
Cantidad de piezas	5

Proceso

Primer Amasado	14 minutos. Velocidad lenta (amasadora espiral)
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	30 minutos a temperatura ambiente y 18h a 4° C
Dividir reposo bola	Estirar y cortar en forma de chapatta
Formar	Rectángulo sin formar
Última fermentación	30 minutos
Temperatura horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	30 minutos



HOGAZA T80

Composición

Hogaza T80	650g.
TOTAL	650g.

Medida final de la pieza

Ancho: 250 mm
Largo: 250 mm
Alto: 150 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Trigo T80 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua 1	65,00	0,650
Agua 2 Bassinage	4,00	0,040
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Sapores Matrum	10,00	0,100
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010

Total Masa	1,826
Peso masa/pieza	0,650
Cantidad de piezas	2

Proceso

Primer Amasado	4 minutos a velocidad lenta (amasadora aspiral)
Temperatura de la masa (°C)	21° C
Reposo en Bloque	60 minutos. Autólisis (sólo agua y harina)
Segundo amasado	7 minutos con bassinage a la mitad del amasado
Temperatura final	24° C
Reposo en bloque	60 minutos con pliegue cada 30 minutos
Fermentación	1 día a 3° C
Dividir	650g boleado suave durante 20 min. Reposo 30 minutos
Última fermentación	40 minutos
Temperatura del horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	40 minutos



CHUSCO T80 CENTENO GERMINADO

Composición

Chusco T80 Centeno Germinado	550g.
TOTAL	550g.

Medida final de la pieza

Ancho: 130 mm
Largo: 220 mm
Alto: 80 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Trigo T80 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua l	65,00	0,650
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Softgrain Centeno Germinado	40,00	0,400
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010

Total Masa	2,086
Peso masa/pieza	0,550
Cantidad de piezas	3

Proceso

Primer Amasado	14 minutos a velocidad lenta (aspiradora espiral)
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	30 minutos. temperatura ambiente y 18 horas a 4° C
Dividir reposo bola	550g y reposo en bolas durante 20 minutos
Formar	barrote sin puntas y rebozar con Graindesign Confeti
Última fermentación	45 minutos a temperatura ambiente
Temperatura horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	40 minutos



ESPELTA T80 SOFTGRAIN QUINOA

Composición

Pavé Espelta T80 Softgrain Quinoa	600g.
TOTAL	600g.

Medida final de la pieza

Ancho: 110 mm
Largo: 210 mm
Alto: 70 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Espelta T80 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua±	60,00	0,600
Levadura	0,80	0,008
Complemento Enzimático CL	1,00	0,010
Sal	2,00	0,020
Softgrain Quinoa	40,00	0,400
	Total Masa	2,038
	Peso masa/pieza	0,600

Proceso

Primer Amasado	14 minutos (lenta aspiral)
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	18 horas 4° C
Peso	600g
Boleado y reposo en pieza	15 minutos
Forma	chuscos sin puntas, tela enharinada, cierre hacia arriba
Fermentación	30/40 minutos, temperatura ambiente
Acabado antes de hornear	2 cortes diagonal hacia un lado y 2 cortes al contrario
Temperatura horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado	40 minutos



ESPELTA T80 TWISTER

Composición

Espelta T80	330g.
TOTAL	330g.

Medida final de la pieza

Ancho: 45 mm
Largo: 200 mm
Alto: 45 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Espelta T80 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua 1	70,00	0,700
Agua 2 Bassinage	4,0	0,040
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010
Levadura	0,60	0,06
Sal	2,00	0,020

Total Masa	1,776
Peso masa/pieza	0,330
Cantidad de piezas	5

Proceso

Primer Amasado	4 minutos (velocidad lenta) 30 min. Autólisis (sólo agua, harina y Complemento Enzimático Plus
Temperatura de la masa (°C)	21° C
Segundo amasado	añadir sal y levadura. 7 minutos a velocidad lenta con Bassinage en el minuto 3
Temperatura final	24° C
Reposo Bloque	60 minutos. Pliegue a los 30 minutos
Fermentación	24 horas a 3° C
Peso	Con hidráulica 330g. Dar 15 minutos de reposo rectángulo y formar twister
Reposo en pieza	30 minutos
Temperatura del horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (min)	25 minutos



HOGAZA T150

Composición

Barrote integral	650g.
TOTAL	650g.

Medida final de la pieza

Ancho: 95 mm
Largo: 290 mm
Alto: 75 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Trigo T150 Molida a la piedra	100,00	1,000
Agua ±	70,00	0,700
Levadura	0,60	0,006
Sal	2,00	0,020
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010
Total Masa		1,736
Peso masa/pieza		0,650
Cantidad de piezas		2

Proceso

Amasado	5 minutos a velocidad lenta + 5 minutos a velocidad rápida
Temperatura de la masa (°C)	23° C
Reposo en Bloque	2 horas con pliegue cada 30 minutos (si está muy relajada)
Temperatura final	24° C
Reposo bola	20 minutos
Formar	chusco sin puntas, enharinar y cortar antes de fermentar, multicorte
Fermentación	40 minutos a temperatura ambiente
Temperatura horno (° C)	240° C
Vapor	Sí
Tiempo Horno	45 minutos



INTEGRAL 70% OMEGA 3

Composición

Molde integral 70% OMEGA 3	700g.
TOTAL	700g.

Medida final de la pieza

Ancho: 90 mm
Largo: 180 mm
Alto: 110 mm

Ingredientes amasado

	%	Kg.
Harina de Trigo T150 Molida a la piedra	70,00	0,700
Harina de Espelta T80 Molida a la piedra	30,00	0,300
Agua	75,00	0,750
Levadura	1,00	0,010
Sal	2,00	0,020
Complemento Enzimático Plus	1,00	0,010
Bassinage	1,68	0,017
Naranja picadillo	4,00	0,040
Pasas	9,00	0,090
Nueces	9,00	0,090
Almendra	9,00	0,090
Arándanos	9,00	0,090
Total Masa		2,207
Peso masa/pieza		0,700
Cantidad de piezas		3

Proceso

Amasado	12 minutos a velocidad lenta, a los 10 minutos incorporar inclusiones
Temperatura de la masa	24° C
Reposo en Bloque	2 horas con pliegue cada 30 minutos (si está muy relajada)
Dividir	700g
Reposo bola	30 minutos
Formar	barrote sin puntas para moldes de 19x11x8cm
Fermentación	30 minutos
Temperatura horno (° C)	240° C
Acabado antes de hornear	Cortar una X
Vapor	Sí
Tiempo Horno	45 minutos

FOOD INNOVATION FOR GOOD

8648/8/25

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com

