



Desde los principiantes hasta los más expertos, el sabor de la masa madre te ayudará a dar un toque personal a tus recetas ¡Y nadie sabrá tu ingrediente secreto!

MASA MADRE

Preparación a base de masa madre desactivada en polvo, para uso casero en pan, pizza y productos horneados

2 Sólo ingredientes

No contiene sellos ni leyendas



*Lo mejor es su practicidad y facilidad
de aplicación, incluso ayudará a facilitar
el proceso de amasado.*

5 grandes beneficios



PRÁCTICO

FÁCIL

TEXTURA

SABOR

AROMA

**Sabor, textura y aroma
excepcionales**

El pan de masa madre
es una tradición
milenaria de aromas
y sabores complejos

Frescura duradera
Brinda a tu pan mayor
frescura y mejor
conservación

Realce de sabores
Sabores como la
mantequilla, los lácteos
y el chocolate, se hacen
más intensos

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Se sugiere un sobre para medio
a 1 kg de harina

PRESENTACIÓN

Cajilla con 3 sobres de 18g

CONSERVACIÓN

Se aconseja almacenar en lugar
fresco y seco

APLICACIONES

Para usar en panquelería,
repostería y panificación



RECETARIO
DIGITAL

