

REF. 13916

Croissant Suprême Ferm. 70g

La perfecta armonía entre su textura hojaldrada y un suave sabor a mantequilla (24%) que le dan un aroma y color característicos. Ya fermentado y pintado con huevo.

							
70 g	13 cm	55 ud	8 x 6	48 cajas	180 °C	30-40 min	15-17 min

