

REF. 13256

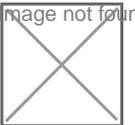
## Croissant Artesano Suprême Ferm. 100g

Elaborado con largos reposos y mantequilla (24%) siguiendo el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga aireada y de color amarillo intenso. Ya fermentado y pintado con huevo.

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 100 g   | 10,5 cm   | 50 ud   | 8 x 7   | 56 cajas  | 180 °C  | 30- 40 min  | 15- 17 min  |



image not found or type u



DELICUM · MANTEQUILLA · YA FERMENTADO ·