REF. 13279

Croissant Artesano Suprême Ferm. 80g

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

80 g	10 cm	60 ud	8 x 7	56 cajas	180 ºC	30 min	15-17 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type u

DELICIUM · YA PINTADO · MANTEQUILLA, MIGA AMARILLA · DYH_DESCONGELAR Y HORNEAR · FORMADO A MANO · YA FERMENTADO · PALMA CERTIFICADO RSPO ·