

**REF. 745**

## Pan Provenzal 260g

Pan de larga fermentación en frío, de corteza acristalada y sabor intenso, harinado y afilado en las puntas.

						
260 g	57 cm	30 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·