

REF. 745

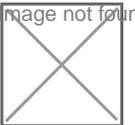
Pan Provenzal 260g

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



image not found or type u



FUENTE DE FIBRA · VEGANO ·