

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 ·