

**REF. 542**

## Pan Francés 270g

Pan de larga fermentación, con más de 7 horas de fermentación natural lo que proporciona una corteza crujiente, miga suave y un sabor intenso.

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 270 g   | 45 cm   | 20 ud   | 36 cajas  | 180 °C  | 15-20 min   | 18-23 min   |



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·