

**REF. 885**

## Pan Paris 350g

Pan elaborado con un proceso de larga fermentación , un pan que cruje y mantiene su sabor todo el día.

						
350 g	57 cm	22 ud	28 cajas	175-180 °C	15- 20 min	23-28 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·