Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 206

Campesino 260g

Elaborado con masa de ciabatta con doble fermentación natural, destaca por una corteza crujiente y harinada, miga alveolada, suave y esponjosa.

260 g	44 cm	22 ud	30 cajas	175-185 ºC	15-20 min	18-23 min

VEGANO

VEGANO ·