

REF. 8508

Tallo Rústico 340g

Pan de larga fermentación en masa de ciabatta con una miga alveolada y una corteza extra crujiente.

						
340 g	54 cm	25 ud	28 cajas	180 °C	30 min	20-25 min



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·