

REF. 859

Suprema Barra 240g

Elaborada siguiendo los procesos tradicionales de larga fermentación natural destaca por su corteza crujiente ligeramente harinada y una miga esponjosa.

						
240 g	41 cm	24 ud	30 cajas	175-185 °C	15-20 min	18-23 min



VEGANO .

