

REF. 778

Pan de 260g

Elaborado con una fermentación en frío que proporciona a este pan una corteza super crujiente y una textura caramelizada. De miga suave y tersa.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 260 g | 41 cm | 25 ud | 30 cajas | 175-185 °C | 15-20 min | 18-23 min |



VEGANO ·

image not found or type u

