

REF. 232

Pan de Centeno 34% 170g

Pan oscuro de sabor intenso con menor contenido en gluten por la utilización de harina de centeno. Tiene efecto laxante y saciante.

						
170 g	29 cm	20 ud	80 cajas	180 °C	15-20 min	15-18 min



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