

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 |



image not found or type u



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