REF. 13380

Barra Panadera 290g

Esta barra de gran volumen y corteza extra crujiente está elaborada con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. Destaca por su atractivo color dorado intenso que se alcanza rápidamente durante la cocción, su excepcional volumen y mayor durabilidad. En su corteza se aprecia una bonita textura cuarteada que da muestra de su textura crujiente.

290 g	46,5 cm	22 ud	6 x 5	30 cajas	180 ºC	15-20 min	18-23 min

MEDIA DURABILIDAD ·