

REF. 13381

Pan Doré 260g

Te presentamos un pan extra crujiente, elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. Esta barra destaca por su color dorado intenso, gran volumen y mayor durabilidad. En su corteza destacan las greñas pronunciadas y una bonita textura cuarteada que da muestra de su textura crujiente.

							
260 g	41 cm	25 ud	6 x 5	30 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MÁS CRUJIENTE · MEDIA DURABILIDAD · TIERNO MÁS TIEMPO · VEGANO ·