

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 ·