

**REF. 12951**

## Baguette Tradición Especial 280g

Pan de corteza extra crujiente, con superficie enharinada, greñas pronunciadas y acentuado color tostado.

Elaborado como el resto de la gama tradición con un proceso de lenta elaboración que le proporciona una gran durabilidad.

Su calidad y su ampliamente conocido formato tipo baguette aseguran el éxito de esta referencia en cualquier surtido.

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 280 g   | 55 cm   | 32 ud   | 4 x 7   | 28 cajas  | 180 °C  | 30 min  | 17-19 min   |



CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·