

**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 CRUJIENTE · MEDIA ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·**