



REF. 8282

Barra Riquiña 270g

Pan elaborado con el espíritu y tradición de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra y con acabado en puntas. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 270 g | 45 cm | 20 ud | 6 x 6 | 36 cajas | 180 °C | 15-20 min | 20-25 min |



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · FORMADO A MANO · HECHO A MANO · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO ·