





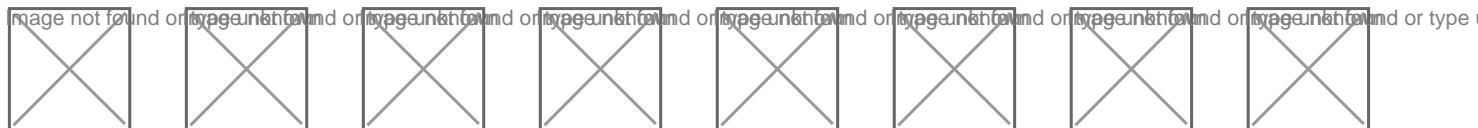


REF. 13789

Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g

Hogaza rústica tradicional elaborada con harina de trigo y un toque de aceite de oliva. Su corteza rústica enharinada le da un atractivo aspecto artesanal. El formato de 500g es idóneo para disponer de pan fresco en casa varios días, ya que se mantiene tierno más tiempo. Se trata de un pan ya rebanado y envasado. Su modo de preparación es descongelar y listo.

					
500 g	29 cm	18 ud	4 x 7	28 cajas	60 min



HORNO DE PIEDRA · INGREDIENTES 100% NATURALES · GRANDES REPOSOS · DESCONGELAR Y LISTO · ENVASE INDIVIDUAL · REBANADA · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·