

REF. 13975

# Barra Rústica Mediterránea 265g

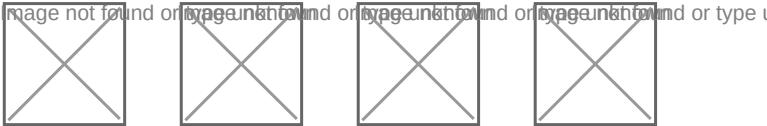
Barra Rústica de excepcional calidad y durabilidad. Elaborada con una cuidada selección de materias primas, alta hidratación y un proceso de triple fermentación.

Su aspecto destaca por su corteza rústica, dorada y crujiente, superficie enharinada con pronunciadas greñas y por su característico acabado en puntas.

Con grandes alveolos y una miga fresca y suave. De sabor equilibrado con matices a cereales, gracias a la mezcla de harina de trigo y centeno de su receta.

Fuente de fibra.

|       |       |       |       |        |        |           |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|-----------|
|       |       |       |       |        |        |           |
| 265 g | 41 cm | 24 ud | 6 x 5 | 180 °C | 30 min | 20-25 min |



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · TRIPLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·