REF. 130339

Tallo Ficelle 275g

Barra tipo bastón elaborada con toda la calidad de la gama rústica con alta hidratación y grandes reposos.

Se caracteriza por su formato muy alargado y un atractivo aspecto artesanal con corteza enharinada.

Se trata de un pan de corteza crujiente y fina, con miga fresca y alveolada que resulta muy fácil de comer.

275 g	54.5 cm	25 ud	4 x 7	28 cajas	180 ºC	30 min	20-25 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

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