Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 12467

Barra Ficelle 280g

Barra rústica de corteza crujiente pero fina y fácil de comer. De miga alveolada y alta durabilidad gracias a su elaboración con grandes reposos.

De sabor suave pero con ligeros matices rústicos, propios del pan de antaño.

Su formato más ancho y plano es ideal para preparar tostadas o bocadillos.

280 g	41 cm	25 ud	6 x 5	30 cajas	180 ºC	30 min	20-25 min

ALTA HIDRATACIÓN 55 · GRANDES REPOSOS · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES · VEGANO

GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·