Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 12105

Pan de Pueblo 320g

Pan con greñas pronunciadas, color tostado, corteza fina y ligeramente enharinada. Elaborado a semejanza de los métodos tradicionales, con largos períodos de reposo y fermentación para conseguir todo el aroma y sabor del pan de antaño y una alta durabilidad. En su miga alveolada y esponjosa se aprecian los matices de sabor que le confiere la mezcla de harinas de cereales: trigo y centeno.

Con formato de barra grande es ideal para complementar surtidos de panes rústicos.

Fuente de fibra.

320 g	47 cm	22 ud	6 x 5	30 cajas	180 ºC	30 min	20-25 min

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

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