

REF. 8378

Super Baguette Rústica Mediterránea 295g

Pan rústico elaborado con una selección impecable de materias primas y con grandes reposos de la masa. El resultado es un pan hidratado, de alta durabilidad. Con corteza rústica, fina y crujiente y con miga fresca y esponjosa.

En su aspecto destaca su característico acabado en puntas y su corteza enharinada.

Su sabor suave y formato maxi lo hacen el pan ideal para acompañar las comidas y cenas familiares con un toque rústico y gourmet.








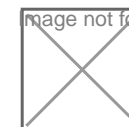
							
295 g	57,5 cm	25 ud	4 x 7	28 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

image not found or type u



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·