

REF. 12503

Barra Espiga Tradición 250g

Una barra de excelente calidad y atractivo aspecto. Con una corteza extracrujiente, dorada y con burbujas que se mantiene así durante todo el día. Un pan de lenta elaboración que incorpora el tiempo como ingrediente fundamental.

							
250 g	42 cm	27 ud	6 x 5	30 cajas	180 °C	20-30 min	17-19 min



FUENTE DE FIBRA • MÁS DORADO • MÁS CRUJIENTE • MEDIA ALTA DURABILIDAD • TIERNO MÁS TIEMPO • VEGANO • MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES •