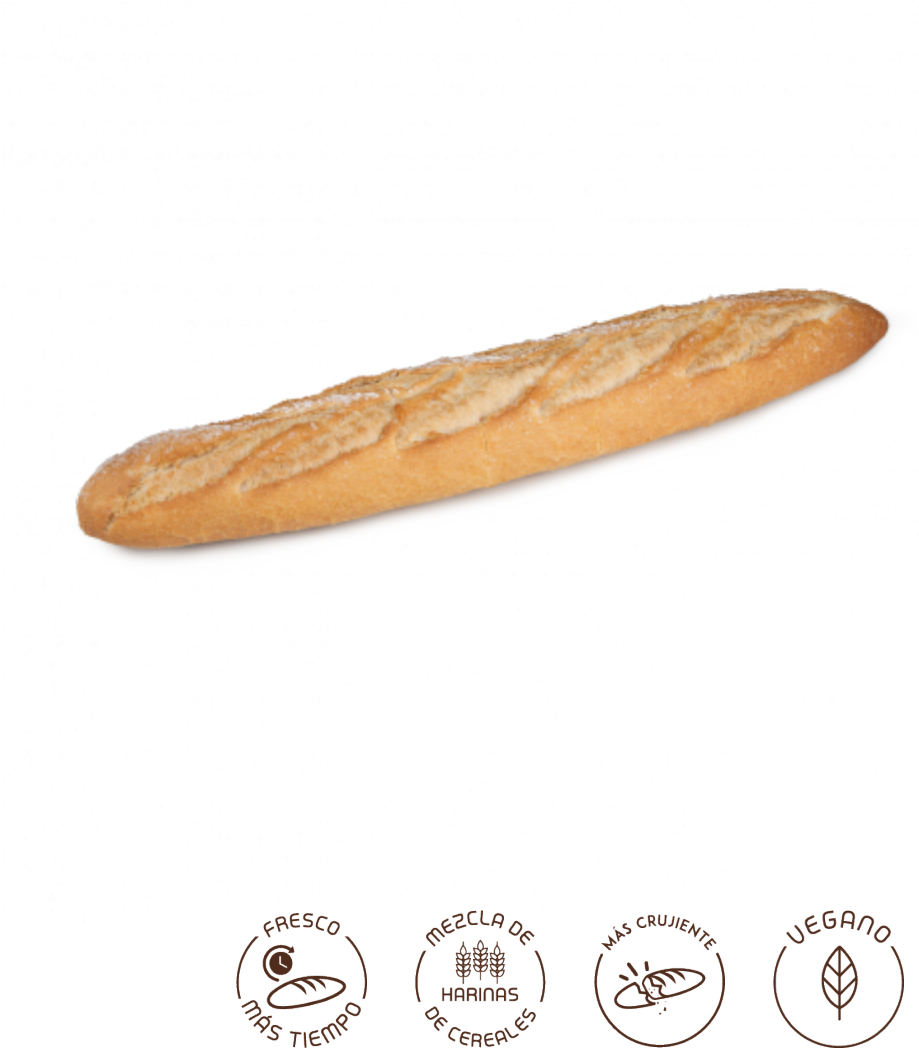


REF. 130066

Barra Familiar Espiga Tradición 355g

Pan de lenta elaboración que se caracteriza por su corteza extracrujiente y su gran durabilidad. Su esmerado y largo proceso dota a este pan de una superficie dorada y con burbujas que mantiene su textura de la mañana a la noche. Además de tamaño grande, ideal para acompañar las comidas y cenas de toda la familia.

						
355 g	52 cm	23 ud	4 x 7	180 °C	20-30 min	17-19 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MÁS CRUJIENTE · TIERNO MÁS TIEMPO · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·