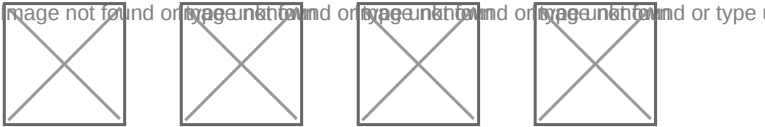


REF. 130066

# 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 •