

REF. 130529

Barra Picos Candeal 260g

También llamado pan bregado o sobado, se caracteriza por su miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candeal, refinada con menos contenido en gluten. Este tipo de pan es muy consumido en algunas zonas de España, es especial en la zona centro, en Castilla León, Andalucía y Extremadura.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 260 g | 43 cm | 22 ud | 36 cajas | 180 °C | 30 min | 14-18 min |



image not found or type u



GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·