


REF. 13383

## Barra Larga Croustillante Tradición 260g

Te presentamos nuestro pan Croustillante. Un pan elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. En su aspecto destaca el greñado multicorte, y la superficie enharinada, que le aporta un toque más rústico. La corteza de color dorado intenso y ligeramente cuarteada da muestra de su excepcional textura crujiente.

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 260 g   | 50 cm   | 30 ud   | 4 x 7   | 28 cajas  | 180 °C  | 15-20 min   | 18-23 min   |



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MÁS CRUJIENTE · MEDIA ALTA DURABILIDAD · TIERNO MÁS TIEMPO · VEGANO ·