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 ºC	15-20 min	18-23 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type u

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