

REF. 13971

Barra Familiar Tradición 355g

Pan de gran formato elaborado con doble amasado, mayor tiempo de reposo y fermentación y con doble sistema de horneado que le proporciona una corteza ligera y crujiente, gran sabor y mayor durabilidad. Corteza enharinada.

						
355 g	52 cm	23 ud	28 cajas	180 °C	30-40 min	20-22 min



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