

REF. 12661

Barra Grande Tradición 390g

Esta barra se caracteriza por su alta durabilidad. El secreto es su proceso de lenta elaboración con doble amasado y mayor tiempo de reposo y fermentación.

Se trata de un pan de consumo diario, fácil de comer por su corteza muy fina, ligeramente enharinada y miga ligera. De sabor suave con matices rústicos.

Ideal para acompañar las comidas y cenas o para elaborar maxi bocadillos.

							
390 g	55 cm	22 ud	4x7	28 cajas	180 °C	20-30 min	18-20 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·