

REF. 130259

Pan de Huerta Familiar 330g

Este pan adquiere todo su esplendor cuando descubrimos su impresionante miga alveolada. Su altísima hidratación y su lento proceso de elaboración que dan como resultado este pan crujiente, ligero y duradero.

Un pan auténticamente excepcional.

						
330 g	54 cm	22 ud	24 cajas	180 °C	20 - 30 min	14 - 16 min



HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·