

**REF. 130257**

## Bocado de Agua 140g

Convierte un buen bocado en un "BOCADILLO EXCEPCIONAL"

Descubre nuestro Bocado de Agua: un pan con alveolado excelente, crujiente ligero y duradero.

Cocido en Horno de Suela de Piedra, siguiendo la tradición artesana que aporta a este pan su textura final. Impulsando con su gran fuerza de horneado, una miga extraordinariamente alveolada y generando una corteza rústica crujiente y una inconfundible suela plana.

Ofrécelo siempre caliente: tierno y crujiente.

Su alta hidratación permite que se pueda volver a dar un golpe de calor en cualquier momento del día, para que lo ofrezcas siempre como recién hecho.



|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 140 g   | 27 cm   | 45 ud   | 28 cajas  | 180 °C  | 20 - 30 min   | 10 - 12 min   |



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