

**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 ·**