

REF. 130809

Batôn de Agua 270g

Un pan con alveolado excelente, crujiente, ligero y duradero.

El agua es el ingrediente fundamental de este pan que le otorga una miga fresca, hidratante y de larga durabilidad.

Elaboración. Desde el respeto a la tradición panadera, con pocos y sencillos ingredientes donde el agua, el tiempo y el cuidado a la masa, son los verdaderos protagonistas para obtener un pan de calidad excepcional.

Miga. Destaca su gran alveolado que le proporciona una textura ligera muy agradable en paladar.

Corteza. La cocción en horno de Suela de Piedra dota a la corteza de una inconfundible textura rústica y suela plana.

Éxito. La calidad de este pan y su formato aseguran el éxito de esta referencia en cualquier surtido.



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 270 g | 54 cm | 30 ud | 24 cajas | 180 °C | 20-30 min | 12-14 min |



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