

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.

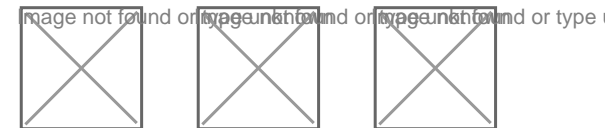
**Miga.** Destaca su gran alveolado que le proporciona una textura ligera muy agradable en paladar.

**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 ·